

Bruggaa Menü

zum Start empfehlen wir euch

vom NOU Piwi Kollektiv aus Eichstetten am Kaiserstuhl

NOU Crémant brut
8.5/0,1 · 48/0,75l

oder

NOU BIO alkoholfrei
5.2/0,1 · 32/0,75l

Menü mit Fisch & Fleisch

Brot vom Brot-Sommelier
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

~

Jakobsmuschel
Miso-Sesam-Fenchel
Pink Grapefruit

~

Steinpilzsuppe
Schnittlauch-Crème-fraîche · Crostini

~

Kalbsrücken mit Kräuter-Senf-Kruste
Brokkoli · Kartoffelgratin
Portweinjus

oder

Gebratener Zander
Blutwurstkroketten · Champagnerkraut
Kartoffelpüree · Weißweinschaum

~

Topfenknödel mit Nougatkern
Zwetschgenröster · Salzkaramell-Gelato
Vanillesauce

Menü mit Fleisch 86 ohne Suppe 78

Menü mit Fisch 79 ohne Suppe 71

Veganes Menü

Brot vom Brot-Sommelier
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

~

Ofenkürbis
Ingwertomaten · Limettenjogurt · Cashew
Röstzwiebeln · Koriander

~

Zitronengras-Currysuppe
Mango-Chutney

~

Beeten auf Salz gegart
Quinoa · Mandelricotta · Rauchmandeln
Cranberries · kandierte Oliven

oder

Gebratener Zander
Blutwurstkroketten · Champagnerkraut
Kartoffelpüree · Weißweinschaum

~

Dattelnkuchlein
Salzkaramell · Ananas-Ragout
Peta Zeta · Bananen-Gelato

Veganes Menü 64 ohne Suppe 57

Menü mit Fisch 70 ohne Suppe 63

VORWEG

Brotkorb ✓	4
mit Sommeliér-Brot & hausgemachtem Aufstrich	
Zitronengras-Currysuppe ✓✓	9
Mango-Chutney · Purpel Curry	
Tafelspitzbrühe	9
Flädle · Gemüsewürfel	
Steinpilzsuppe ✓✓	14
Schnittlauch-Crème-fraîche · Crostini	
Rindertatar	22
Senfcreme · Wachtelei · Walnusscrostini	
Jakobsmuschel	26
Miso-Sesam-Fenchel · Pink Grapefruit	
Kalbszunge	18
Spitzkraut · Senfcreme · gebackene Blutwurst Schnittlauchvinaigrette	
Ofenkürbis ✓✓	16
Ingwertomaten · Limettenjogurt · Cashew Röstzwiebeln · Koriander	
Gratinierter Ziegenkäse ✓	14
Feigen · Topinamburchips · Feldsalat	
Feldsalat ✓✓	13
Zweierlei Dressing · Topinamburchips · Apfel	

Vorspeisen-Etagere zum Teilen 24
Ab 2 Personen · Preis pro Person

Ofenkürbis
Ingwertomaten · Limettenjogurt · Cashew
Röstzwiebeln · Koriander

Kalbszunge
Spitzkraut · Senfcreme · gebackene Blutwurst
Schnittlauchvinaigrette

Feldsalat
Zweierlei Dressing · Topinamburchips · Apfel

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO €
Bei Unverträglichkeiten beraten wir euch gerne
oder händigen die Allergenkarte aus.

VEGETARISCH ✓ VEGAN ✓✓

ZUR HAUPTSACHE

Beeten auf Salz gegart ✓✓	28
Quinoa · Mandelricotta · Rauchmandeln Cranberries · kandierte Oliven	
Kräuterrisotto ✓	32
gebratene Steinpilze · frittierter Mangold Radicchio · Rotweinbutter	
Pochierter Heilbutt	42
Pistazien-Pasta · sautierter Spinat Panko-Peccorino-Crunch · Weißweinschaum	
Gebratener Zander	34
Blutwurstkroketten · Champagnerkraut Kartoffelpüree · Weißweinschaum	
Saint-Louis-Ribs	28
Coleslaw · Maiskolben · BBQ-Soße Pommes	
Kalbsrücken mit Kräuter-Senf-Kruste	44
Brokkoli · Kartoffelgratin · Portweinjus	
Rehragout mit Hirschrücken	46
Waldpilze in Rahm · Wurzelgemüse Spätzle · pochierte Birne · Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel vom Kalb	34
Pommes · Preiselbeeren · Zitrone Kleine Portion	26

SÜSSES ENDE

Dattelküchlein ✓✓	12
Salzkaramell · Ananas-Ragout Peta Zeta · Bananen-Gelato	
Topfenknödel mit Nougatkern	14
Zwetschgenröster · Salzkaramell-Gelato Vanillesauce · süße Brösel	
Espresso Affogato	9
Espresso · hausgemachtes Gelato Schlagrahm · Cantuccini	
Creme brûlée „Immer mal anders“	9
Hauseigenes Gelato	3,5
Vier verschiedene Sorten handwerklich hergestelltes Speiseeis direkt aus der Eismaschine serviert mit saisonalem Obst	