

SÜSSES ENDE

✓	GEBACKENE BANANE Ananas-Ragout · Hot Mango-Kokos-Gelato · Kokos-Espuma	14
	INGA ´ S CHEESECAKECREME eingelegte Heidelbeeren · Haferkeks · Salzkaramell-Gelato	14
	ESPRESSO AFFOGATO Espresso · hausgemachtes Gelato · Schlagrahm · Cantuccini	9
	CREME BRÛLÉE Immer mal anders - fragt uns gerne	9
	HAUSEIGENES GELATO Vier verschiedene Sorten handwerklich hergestelltes Speiseeis direkt aus der Eismaschine serviert mit saisonalem Obst immer ein veganes Gelato mit dabei	3,5

✓ VEGAN

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN BERATEN WIR EUCH GERNE
ODER HÄNDIGEN DIE ALLERGENKARTE AUS.

bruggaa

BRUGGAA MENU

Zum Start empfehlen wir euch vom PIWI KOLLEKTIV aus Eichstetten am Kaiserstuhl

NOU Crémant brut 0,1l 8.5 - 0,75l 48 ——— NOU BIO alkoholfrei 0,1l 5.2 - 0,75l 32

FISCH & FLEISCH

BROT VOM BROT-SOMMELIÉR
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

GELBFLOSSEN-MAKRELE
Bunter Betensalat · Meerrettich
grüner Apfel · gepuffter Wildreis

TOPINAMBUR-CREMESUPPE
Rehfleischküchle · Kräutercreme
Chips · rote Zwiebeln

RÜCKEN UND BACKE VOM MILCHKALB
sautierter Spinat · Bergkäsekrapfen
Sauce Bearnaise

oder

GEBRATENES FILET VOM SKREI
Safranregola · geschmorter Fenchel
Sauce Rouille · Gebratene Garnelen

INGA ´S CHEESECAKECREME
eingelegte Heidelbeeren
Salzkaramell-Gelato
Haferkeks

VEGAN & VEGETARISCH

BROT VOM BROT-SOMMELIÉR
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

CARPACCIO VON BUNTEN BETEN
Sesammayo · Limettensalz · eingelegte
Kräutersaitlinge

ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE
Kokosnuss · Mangochutney
Purple Curry

GESCHMORTER SPITZKOHL
Pilze · fermentierte Knoblauchcreme ·
Oliven · Miso Buerre Blanc

oder

GEBRATENE RICOTTA-GNOCCHI
sautierter Spinat · Artischocken
gedörrte Tomate · Pecorino

GEBACKENE BANANE
Ananas-Ragout
Hot Mango-Kokos-Gelato
Kokos-Espuma

Menüpreis 74 ohne Suppe 68

Menüpreis 65 ohne Suppe 58

bruggaa

VORWEG

	BROTKORB	4
	Sommelièr-Brot · hausgemachter Aufstrich	
✓	ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE	9
	Kokosnuss · Mangochutney · Purple Curry	
	TAFELSPITZBRÜHE	9
	Kräuterflädle · Gemüsewürfel · Rindfleisch · Schnittlauch	
✓	TOPINAMBUR-CREMESUPPE	9
	Kräutercreme · Chips · rote Zwiebel	
	mit Rehfleischküchle	11
	RINDERTATAR VOM SCHWARZWÄLDER WEIDERIND	22
	Pommery-Senfcreme · Wachtel-Spiegelei · Crostini	
	GELBFLOSSEN-MAKRELE	18
	Bunter Betensalat · Meerrettich · grüner Apfel · gepuffter Wildreis	
	ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ	24
	Thunfisch · Süßkartoffelcreme · Chimichurri	
✓	CARPACCIO VON BUNTEN BEETEN	16
	Sesammayo · Limettensalz · eingelegte Kräutersaitlinge	
	GRATINIERTER ZIEGENKÄSE VOM RINGLIHOF	16
	Bittersalate · Trauben · Walnuss · Birnen-Kardamom-Chutney	
	BRUGGAA SALAT "BULLENFUTTER"	14
	inspiriert von der "Bullerei" in Hamburg	
	Salatemulsion · Brotchips	
<hr/>		
	S'VORSPIEL	24
	Drei Vorspeisen angerichtet auf einer Etagere	
	- Zum Ankommen, Teilen und Neugierigwerden.	
	Ab 2 Personen · Preis pro Person	
	Gelbflossen-Makrele	
	Rote Bete Carpaccio	
	Kalbstafelspitz	

ZUR HAUPTSACHE

✓	GESCHMORTER SPITZKOHL	28
	Pilzpürree · fermentierte Knoblauchcreme · eingelegte Pilze kandierte Oliven · Miso Buerre Blanc	
	SPINATKNÖDEL vom bruggaaBrot	26
	Rahmkohlrabi · gebratene Waldpilze · Uralkäse vom Ringlihof	
	GEBRATENE RICOTTA-GNOCCHI	26
	sautierter Spinat · Artischocken · gedörrte Tomate · Pecorino	
	Gebratenes Filet von Skrei	38
	Safranfregola · geschmorter Fenchel · Sauce Rouille · Gebratene Garnelen	
	GEBRATENER ZANDER	34
	gebackene Schwarzwurst · Rahm-Sauerkraut Kartoffelpürree · Balsamicojus	
	GESCHMORTER SCHAUFELBUG	34
	Ofen-Bundmöhren · Ricotta-Gnocchi · Perlzwiebeln	
	RÜCKEN UND BACKE VOM MILCHKALB	38
	sautierter Spinat · Bergkäsekrapfen · Sauce Bearnaise	
	RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH	36
	Rahm-Wirsing · Waldpilze · Spätzle · Preiselbeeren	
	WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	35
	bruggaa-Pommes oder Spätzle · Preiselbeeren · Zitrone kleine Portion	26

✓ VEGAN

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN BERATEN WIR EUCH GERNE
ODER HÄNDIGEN DIE ALLERGENKARTE AUS.

bruggaa