

SÜSSES ENDE

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

✓ 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
Safranfregola · geshmorter 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
Sesam Mayo · Limettensalz · eingelegte
Kräutersaitlinge

ZITRONENGGRAS-CURRYSUPPE
Kokosnuss · Mangochutney
Purple Curry

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

oder

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

bruggaa

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	
gebackene Schwarzwurst · Rahm-Sauerkraut Kartoffelpürree · Balsamicojus	34
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