

# Oster Menü

Zum Start empfehlen wir euch  
vom PIWI KOLLEKTIV am Kaiserstuhl  
NOU Crémant brut 0,1l 8.5 - 0,75l 48  
NOU BIO alkoholfrei 0,1l 5.2 - 0,75l 32

## BROT VOM BROT-SOMMELIER

hausgemachter Aufstrich · Olivenöl · Gewürzsalz

## SPARGELSPITZENSALAT

Salzzitronenvinaigrette · Pinienkernpesto · gedörrte Tomaten · Büffelmozzarella  
Schwarzwälder Rehschinken  
ODER Kräuterseitlinge

## GESCHMORTES LAMMHÄXLE PROVENZALISCHE ART

Bohnen · Polentaschnitte · Ziegenkäse vom Ringlihof

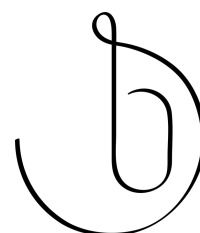
## ODER

## BÄRLAUCH-RICOTTAGNOCCHI

confierte Kirschtomaten · Morcheln · Pecorino

## JOGURTMOUSSE- SCHNITTE

Erdbeer-Rhabarber-Ragout · Pistazieneis · Zitronenhippe



# VORWEG

|                                                                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>BROTKORB</b>                                                                                                                     | 4  |
| Sommelièr-Brot · hausgemachter Aufstrich                                                                                            |    |
|  <b>ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE</b>                    | 9  |
| Kokosnuss · Mangochutney · Purple Curry                                                                                             |    |
| <b>GELBFLOSSEN-MAKRELE</b>                                                                                                          | 21 |
| Bunter Betensalat · Meerrettich · grüner Apfel · gepuffter Wildreis                                                                 |    |
| <b>SPARGELSPITZENSALAT</b>                                                                                                          | 18 |
| Salzzitronenvinaigrette · Pinienkernpesto<br>gedörrte Tomaten · Büffelmozzarella<br>Schwarzwälder Rehschinken ODER Kräuterseitlinge |    |
| <b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE VOM RINGLIHOF</b>                                                                                        | 18 |
| Bittersalate · Trauben · Walnuss · Birnen-Kardamom-Chutney                                                                          |    |
| <b>BRUGGAA SALAT "BULLENFUTTER"</b>                                                                                                 | 14 |
| Salatemulsion · Brotchips                                                                                                           |    |

# ZUR HAUPTSACHE

|   |                                                                                                     |    |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ✓ | <b>GESCHMORTER SPITZKOHL</b>                                                                        | 28 |
|   | Pilzpürree · fermentierte Knoblauchcreme · eingelegte Pilze<br>kandierte Oliven · Miso Buerre Blanc |    |
|   | <b>BÄRLAUCH-RICOTTAGNOCCHI</b>                                                                      | 26 |
|   | confierte Kirschtomaten · Morcheln · Pecorino                                                       |    |
|   | <b>GEBRATENES FILET VOM SKREI</b>                                                                   | 38 |
|   | Fregola · geschmorter Fenchel · Sauce Rouille<br>gebratene Garnelen · Safranschaum                  |    |
|   | <b>GESCHMORTES LAMMHÄXLE PROVENZALISCHE ART</b>                                                     | 28 |
|   | Bohnen · Polentaschnitte · Ziegenkäse vom Ringlihof                                                 |    |
|   | <b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b>                                                             | 35 |
|   | bruggaa-Pommes oder Spätzle · Preiselbeeren · Zitrone<br>kleine Portion                             | 26 |

✓ VEGAN

---

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO

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

bruggaa

# SÜSSES ENDE

|   |                                                                                                                                                                                             |     |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ✓ | <b>GEBACKENE BANANE</b><br>Ananas-Ragout · Hot Mango-Kokos-Gelato · Kokos-Espuma                                                                                                            | 14  |
|   | <b>JOGURTMOUSSE- SCHNITTE</b><br>Erdbeer-Rhabarber-Ragout · Pistazieneis · Zitronenhippe                                                                                                    | 14  |
|   | <b>ESPRESSO AFFOGATO</b><br>Espresso · hausgemachtes Gelato · Schlagrahm · Cantuccini                                                                                                       | 9   |
|   | <b>HAUSEIGENES GELATO</b><br>Vier verschiedene Sorten handwerklich hergestelltes Speiseeis<br>direkt aus der Eismaschine serviert mit saisonalem Obst<br>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