

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-SOMMELIER
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

GELBFLOSSEN-MAKRELE
gepickelte Bete · Buttermilch ·
Staudensellerie · gepuffter Wildreis

ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE
Kokosnuss · Mangochutney
Purple Curry

RÜCKEN UND BACKE VOM MILCHKALB
sautierter Spinat · Bärlauchgnocchi
Cafe de Paris Butter

oder

GEBRATENES FILET VOM WILDKABELJAU
Safranfregola · geschmorter Fenchel
Sauce Rouille · gebratene Garnele

CHEESECAKECREME
eingelegerter Rhabarber
Hafercrunch · Pistazien-Gelato
weiße Schokolade

Menüpreis 78 ohne Suppe 72

VEGAN & VEGETARISCH

BROT VOM BROT-SOMMELIER
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

CARPACCIO VON BUNTEN BETEN
Kimchi-Sesammayo · Limettensalz
Kräutersaitlinge · Erdnusscrunch

ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE
Kokosnuss · Mangochutney
Purple Curry

GESCHMORTE AUBERGINE
Tomatensugo · Aranchinibällchen
Zitronencreme

oder

SPINATKNÖDEL vom bruggaaBrot
Kohlrabi · Zitronen Beurre Blanc
Uralkäse · Salbeibutter · rote Zwiebeln

ZARTBITTER SCHOKO-TARTELETTE
marinierte Erdbeeren
Mango-Kokos-Chili-Sorbet
Zitronengel · Kiwichips

Menüpreis 68 ohne Suppe 61

bruggaa

VORWEG

BROTKORB	4
Sommelièr-Brot · hausgemachter Aufstrich	
 ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE	9
Kokosnuss · Mangochutney · Purple Curry	
TAFELSPITZBRÜHE	9
Kräuterflädle · Gemüsewürfel · Rindfleisch · Schnittlauch	
RINDERTATAR VOM SCHWARZWÄLDER WEIDERIND	22
Pommery-Senfcreme · gebackenes Eigelb · Focaccia-Crostini	
GEFLÄMMTE GELBFLOSSEN MAKRELE	21
gepickelte Bete · Buttermilch · Staudensellerie · gepuffter Wildreis	
 CARPACCIO VON BUNTEN BETEN	16
Kimchi-Sesammayo · Limettensalz · eingelegte Kräutersaitlinge geröstete Erdnüsse	
BUNTER SPARGELBROTSALAT	18
gedörnte Tomate · Basilikumpesto · Oliven · Büffelmozzarella	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE VOM RINGLIHOF	18
Bittersalate · Trauben · Walnuss · Birnen-Kardamom-Chutney	
BRUGGAA SALAT "BULLENFUTTER"	14
Salatemulsion · Brotchips · Blüten	
<hr/>	
VORSPEISEN-ETAGERE	24
Drei Vorspeisen angerichtet auf einer Etagerer - Zum Ankommen, Teilen und Neugierigwerden. Ab 2 Personen · Preis pro Person	
Rindertatar vom Schwarzwälder Weiderind Geflämmte Gelbflossen-Makrele Bullenfutter-Salat	

ZUR HAUPTSACHE

✓	GESCHMORTE AUBERGINE	28
	Tomatensugo · Aranchinibällchen · Zitronencreme	
	SPINATKNÖDEL vom bruggaaBrot	28
	Kohlrabi · Zitronen Beurre Blanc · Uralkäse vom Ringlihof Salbeibutter · eingeleete rote Zwiebeln · Buchweizen Crunsh	
	GEBRATENES FILET VOM WILDKABELJAU	38
	Safranfregola · geschmorter Fenchel · Sauce Rouille gebratene Garnele	
	RÜCKEN UND BACKE VOM MILCHKALB	38
	sautierter Spinat · Bärlauchgnocchi · Cafe de Paris Butter	
	RAGOUT UND GESCHMORTES HÄXLE VOM LAMM	38
	Bohnen · Polentaschnitte · Ziegenkäse vom Ringlihof Basilikumpesto	
	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

SÜSSES ENDE

 ZARTBITTER SCHOKOLADEN-TARTELETTE	14
marinierte Erdbeeren · Mango-Kokos-Chili-Sorbet Zitronengel · Kiwichips	
CHEESECAKECREME	14
ingelegter Rhabarber · Hafercrunch · Pistazien-Gelato weiße Schokolade	
ESPRESSO AFFOGATO	9
Espresso · hausgemachtes Gelato · Schlagrahm · Cantuccini	
CREME BRÛLÉE	9
Immer mal anders - fragt uns gerne	
HAUSEIGENES GELATO - Preis pro Kugel	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