

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

LACHSFORELLE A LA PLANCHA
Rettich · Kohlrabi · Buttermilch
Kräutercreme · zweierlei Kavier

ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE
Kokosnuss · Mangochutney
Purple Curry

ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN
Grillgemüse · Ricotta-Schupfnudeln
Pfefferrahmsauce · Kräutersenf-Kruste

oder

POCHIERTER HEILBUTT
Pistazien-Pecorino-Kruste · Linguine
Spinat-Rucola-Pesto · Rieslingschaum

CHEESECAKECREME
eingelegter Rhabarber
Hafercrunch · Pistazien-Gelato
weiße Schokolade

Menüpreis 78 ohne Suppe 72

VEGAN & VEGETARISCH

BROT VOM BROT-SOMMELIER
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

GEGRILLTER WEISSER SPARGEL
Teriyaki · Pink Grapefruit
fermentierte Knoblauchcreme

ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE
Kokosnuss · Mangochutney
Purple Curry

GESCHMORTE AUBERGINE
Tomatensugo · Aranchinibällchen
Zitronencreme · Korianderpesto

oder

SPINATKNÖDEL vom bruggaaBrot
Grillgemüse · gebratene Waldpilze
Uralkäse · Bergkäsesauce

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

Menüpreis 68 ohne Suppe 61

VORWEG

BROTKORB	4
Sommelier-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	
LACHSFORELLE A LA PLANCHA	21
Rettich · Kohlrabi · Buttermilch · Kräutercreme · zweierlei Kavier	
 GEGRILLTER WEISSER SPARGEL	16
Teriyaki · Pink Grapefruit · fermentierte Knoblauchcreme	
MEDITERRANER BROTSALAT	18
Grillgemüse · Basilikumpesto · Oliven · Büffelmozzarella	
mit gebratener Garnele	+6
mit hausgemachtem Kaffeepastrami	+6
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE VOM RINGLIHOF	18
Wildkräutersalat · gepfefferte Aprikose · geröstete Haselnüsse	
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 Lachsforelle a la Plancha Bullenfutter BRUGGAA-Salat	

ZUR HAUPTSACHE

✓	GESCHMORTE AUBERGINE	28
	Tomatensugo · Aranchinibällchen · Zitronencreme Korianderpesto	
	SPINATKNÖDEL vom bruggaaBrot	28
	buntes Grillgemüse · gebratene Waldpilze · Bergkäsesauce Uralkäse vom Ringlihof	
	POCHIERTER HEILBUTT	36
	Pistazien-Pecorino-Kruste · Linguine · Rieslingschaum Spinat-Rucola-Pesto	
	ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN	38
	buntes Grillgemüse · Ricotta-Schupfnudeln · Pfefferrahmsauce Kräuter-Senf-Kruste	
	RÜCKEN UND BACKE VOM MILCHKALB	38
	sautierter Spinat · Bergkäsekrapfen · Sauce Bearnaise	
	BURGER VON DER GEZUPFTEN RINDERBACKE	26
	eingelegte rote Zwiebeln · süß-saure Gurke · Ziegen-Camembert BBQ-Sauce · Cole Slaw · bruggaa-Pommes	
	WIENER SCHNITZEL VOM KALB	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.

SÜSSES ENDE

✓	ZARTBITTER SCHOKOLADEN-TARTELETTE marinierte Erdbeeren · Mango-Kokos-Chili-Sorbet Zitronengel · Kiwichips	14
	CHEESECAKECREME eingelegter Rhabarber · Hafercrunch · Pistazien-Gelato weiße Schokolade	14
	ESPRESSO AFFOGATO Espresso · hausgemachtes Gelato · Schlagrahm · Cantuccini	9
	CREME BRÛLÉE - immer mal anders mit saisonaler Frucht	9
	HAUSEIGENES GELATO - Preis pro Kugel 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