

# HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

# Aperitif

## HÜFTGOLDS GIN TONIC

Illusionist Gin | Fever  
Tree Tonic |  
Rosmarinsmoke | bissl  
magiieeee <3  
15,9

## SCHWETZINGER GIN TONIC

Manimal Gin aus  
Schwetzingen |  
Rosmarin |  
Trocken-frucht |  
Fever Tree Tonic  
Water  
13,9



## PROSECCO DOC LE CONTESSE



Es gibt immer was  
zu feiern!  
0,1.....7,9  
0,75.....49,0

## LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc |  
Geeiste Beeren |  
Russian Berry  
8,9

## FLAMINGO SPRITZ

Sarti - Likör aus  
Mango, Maracuja &  
Blutorange | Bitter  
Lemon | Minze  
9,5



---

## UNSERE HAUSLIMO

*Tipp!*

Waldbeer-Zitrone  
oder  
Mango-Maracuja  
ist ja meeegaaa  
5,5

noch 0,1 l Secco  
rein? Gerneeee  
9,0

## LIMONCELLO SPRITZ

Pallini Limoncello |  
Secco | Soda | Zitrone  
9,5

## APEROL SPRITZ

Aperol | Secco | Soda  
8,9

# HÜFTGOLD SIGNATURE STARTER



## YUMMY ARANCINI

LEGENDÄR | frittierte Reisbällchen |  
Käse, Käse & noch mehr Käse | pikante  
Salsa | bissl Schnittlauch [13,90]



## GARNELENPFÄNNCHEN

5 Riesengarnelen | Kräuter &  
Knoblauch | Urlaubsgefühle [21,50]

## OMG! CALAMARIS FRITTI



Wir lieben Sie - du wirst sie  
Lieben! | Zweierlei Dips Aioli  
& Chili-Dip [17,90]

# STARTERS | APPETIZERS

## MARINIERTER PULPOSALAT

Sous vide gegart | kalt serviert | Kapern |  
Mediterrane Kräuter [18,90]

**WOW!**

## ROTE BETE CARPACCIO

hauchdünne Rote Bete | Rucola |  
Kichererbsen | Cashew | bisschen Chili |  
Frühlingszwiebeln | Früchtevinaigrette  
[16,50]

## GEGRILLTE PEPERONI

Knoblauch-Mayo | Kräuter der Province |  
bissl spicy | mehr nicht :-)) [9,50]

## US-BEEF CARPACCIO

hauchdünn | Rucola | confit Cherrytomate |  
Parmesanflocken | Olivenöl | Fleur de sel  
| alter Balsamico | Brotchips [19,90]

**3 Garnelen on Top? Geil + 9**



## PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}

Kartoffelecken | mediterrane Gewürze |  
Aioli | pikante Salsa [12,50]

## TRÜFFELFRITTEN - GEHT IMMER!

Rustico-Fritten | Parmesan | frischer  
ital. Trüffel | Trüffelmayoooo [10,00]

## BURRAAAAAATTAATAAAA

ital. Burrata | Cherrytomaten confit |  
krosser Basilikum & Basilikumöl |  
Balsamicooo [14,90]

# Spargelzeit

# IV

## STARTERS

### SPARGEL FRITTI

Grüner & weißer  
Spargel | crispy  
Panade | Parmesan |  
Bärlauch-Mayo mega  
yummy! [17,50]

### CREMIGES SPARGELSÜPPCHEN

ein Klassiker |  
samtig | Croutons |  
homemade Bärlauch-Öl  
[9,80]

**3 GARNELEN ON TOP? +9**



## MAINS

### SPARGEL "MEETS" PASTA

Tagliatelle | Grüner & weißer Spargel |  
leichte Käsesoße | hausgemachtes  
Bärlauch-Öl [24,90]  
**3 GARNELEN ON TOP? +9**

**MUST TRY!**

### SEAFOOD-SPARGEL-RISOTTO

gegrilltes Lachsfilet | cremiges Risotto  
aus Bärlauch & grünem Spargel |  
gegrillter grüner Spargel [29,90]

## STANGENSpargel

½ Pfund deutscher weißer Spargel |  
junge Kartoffeln | Sauce  
Hollandaise [21,50]



PUR GENIEßEN ODER DEINEN FAVORITEN:

## BLACK ANGUS RUMPSTEAK

Premium Qualität | Weidehaltung |  
Getreidefütterung | Marmorierungsstufe 3  
| superzartes Fleisch | perfekt medium  
genießen

200 gr. +25,5

300 gr. +37,5

## KALBSSCHNITZEL

Knusprig ausgebacken | wie's sein soll  
+22,0

## GEGRILLTES LACHSFILET

Norwegisches Lachsfilet +22,0

## BLACK ANGUS RINDERFILET

das edelste Stück vom Rind |  
butterweich & superzart | am besten  
medium | Neuseeland

200 gr. +29,5

300 gr. +45,0



# HÜFTGOLDS BEEF



## PASTA FILETTO

Prime Beef - Premium Qualität | perfekt  
gegrillt und aufgeschnitten serviert |  
Weidehaltung | Hohe Marmorierung | frischer  
italienischer Trüffel | Tagliatelle [39,50]  
**UPGRADE:** 200 gr. Black Angus Rinderfilet +15,90

*delicious!* →

## RAGOUT VOM KALB

langsam geschmort | super zart |  
Champignon-Rahm-Sauce |  
Eier-Spätzle [29,50]

## Hüftgold Platte

Dario's Liebling

**DU WIRST ES LIEBEN:** 200 gr. Black Angus  
Rumpsteak - aufgeschnitten serviert & am  
besten medium genießen | Mini-  
Buttermilk-Chicken-Burger | unsere  
legendären Spareribs | 2 marinierte  
Hähnchenspieße | Pink Coleslaw | Beilage  
nach Wahl 49,00

**UPGRADE:** Du magst lieber 200 gr.  
Rinderfilet?

Kein Problem :- ) +15,90

# BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME BEEF

Premium Qualität | Weidehaltung | Grainfeed |  
Marmorierungsstufe 3+ | weiche Cafe de Paris Butter |  
wir servieren unsere Steaks aufgeschnitten

**NORMAL CUT** 200g.....29,90

**HÜFTGOLDS CUT** 300g....+13,50

**MAKE IT SURF & TURF: 2 Garnelen +8**

# BLACK ANGUS RINDERFILET


Das edelste Stück vom Rind | super zart &  
butterweich | Neuseeland | Weidehaltung

**NORMAL CUT** 200g.....37,90

**HÜFTGOLDS CUT** 300g....+15,00

**MAKE IT SURF & TURF: 2 Garnelen +8**

# HÜGO-BURGER

{Veggie - Beyond Meat} 

100% Bestes Black Angus Beef (180g) | Brioche  
Bun | Bacon | Cheddar | Tomate | unsere  
hausgemachte Burgersauce [19,90]

## II WÄHLE DEINE BEILAGE

Rustico-Fritten +4,9

Rosmarinkartoffeln +5,0

Mediterranes Grillgemüse +5,0

Süßkartoffelfritten +5,5

Trüffelritten mit Parmesan +8,9

Gegrillter grüner Spargel | Sesam +7,9

## III BOCK AUF WAS BESONDERES?

Creamy Trüffelsoße + 5,0

Waldpilzsoße +4,50

Hüftgolds Sauce Bernaise +6,0

Pfeffer-Rahmsoße +4,5



# DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

7h slow cooked | vom Schwein | die muss man gegessen haben | Butterzart | paar Röstzwiebelchen | BBQ-Sauce | mega yummy | [25,90]



## PIMP YOUR SHRIMP

Wildfanggarnelen | Krustentiersauce | Tagliatelle [29,90]



## TRÜFFELPASTA

mit Suchtfaktor

leichte Trüffelsauce | frischer italienischer Trüffel | Parmesan | Tagliatelle [24,50]

NE BURRATA ON TOP? +4



## VEGGIE-RAVIOOOOLI

handgemachte Ravioli | leichte Waldpilzfüllung | creamy Käsesoße | Parmesan on top | Cheese overload [22,90]

**MAKE IT SEXY:** 3 Garnelen +9

\*Pastagerichte glutenfrei möglich mit Pasta von Rummo [+2,00]

---

## GROSSER BUNTER SALAT

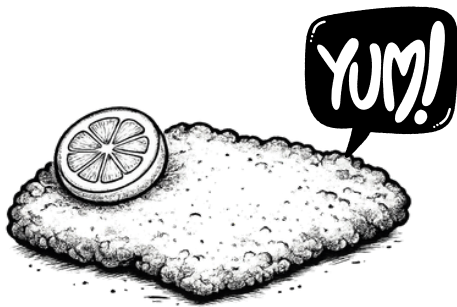
Cherrytomaten | Gurken | Karotten | Zwiebeln | Hausdressing

#mit 4 marinierten Hähnchenspießen [21.0]

#mit paniertem Fetakäse [23.0]

#mit 4 Riesengarnelen [25.5]

#Surf & Turf mit Garnelen & marinierten Hähnchenspießen [27.0]



# SCHNITZEL-LIEBE

## DAS! KALBSSCHNITZEL

wow! sooo lecker | handgeklopft | a la minute  
für dich frisch paniert | in Butter  
ausgebacken | bisschen Panko macht es schön  
knusprig | Klassiker mit Preiselbeeren [26,90]

**EIN ECHTES WIENER SCHNITZEL EBEN!**

## PIMP YOUR SCHNITZEL

### I WELCHE BEILAGE HÄTTEST DU GERNE:

Rustico-Fritten.....	+4,9
Rosmarinkartoffeln.....	+5,0
Mediterranes Grillgemüse.....	+5,0
Süßkartoffelfritten.....	+5,5
Trüffelritten mit Parmesan..	+8,9
Beilagensalat.....	+5,5

### II MAKE IT SEXY:

#Creamy Trüffelsoße.....	+5,0
#Waldpilzsoße.....	+4,5
#Sauce Bernaise.....	+6,0
#Pfeffer-Rahmsoße.....	+4,5

**UNSER TIPP**

