

HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

Champagner

Laurent Perrier weiss

La Cuvée - Brut

Flasche 0,75l [115,9]

Remy Massin

Champagne | Blanc

de Noir Tradition

Flasche 0,75l [97,0]

ENJOY YOURSELF!



— DRIVE ME HOME, BABY —

Prickelnd ohne Promille

CRODINO SPRITZ.....9,5

Crodino | Zitronenlimo | Soda | Grenadine

FAKE GIN TONIC.....12,9

Illusionist Gin alkoholfrei | Thomas Henry
Tonic Water | Rosmarin | Lavendelaroma

NORETTO SOUR.....9,5

Lyres Amaretti | Zitrone | Zucker | Eiweiß

NOJITO.....7,5

Limetten | Zucker | Minze | Soda

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

UNSERE HAUSLIMO *Tipp!*

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

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

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



LIMONCELLO SPRITZ

Pallini Limoncello |
Secco | Soda | Zitrone
9,5

APEROL SPRITZ

Aperol | Secco | Soda
8,9

SIGNATURE DRINKS



HÜFTGOLD LOVER

davon kriegst du nicht genug - ich schwöre! | Barcadi Razz | Likör 43 |
Mandel | Cranberry | Zitrone |
Eiweiss 13,9

YUZU GLOW

Roku Gin | Yuzu | Holunderblüte |
Soda 13,5



SIGNATURE ESPRESSO MARTINI

Espresso | SNOWO Krystal Coffee |
Kaluha Kaffeelikör 13,0

ein Martini kommt selten allein....

HÜFTGOLDS PORNSTAR MARTINI

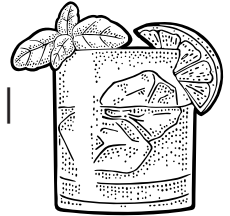
VODKA VANILLE | Maracujasaft |
Passoa | Solero-Espuma | crunchy
Passionstfrucht | Secco-Shot 14,5



CHEERS TO YOU!

GIN BASIL SMASH

Needle Gin | viiiieeeeeel Basilikum |
bisschen Zuckersirup | leichte
Zitrone 10,5



STRAWBERRY MOJITO

Erdbeere | Minze | Limette |
Rum | Erdbeersirup 12,0

ERDBEER GIN TONIC

Needle Gin | Erdbeersirup | Thomas
Henry Tonic Water | Erdbeeren |
11,5



APEROL SOUR

Aperol | Orangensaft |
Zitrone | Zucker |
Orangenbitter | Eiweiss
12,0

SCAN ME!



Neugierig, wie
die Drinks aussehen?

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 [19,90]

3 Garnelen on Top? Geil + 9



PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}

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

BURRAAAAAATTAAAAA

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

VORSPEISENSALAT

Grüner Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken |
Karotten | Zwiebeln | Hausdressing [5,50]

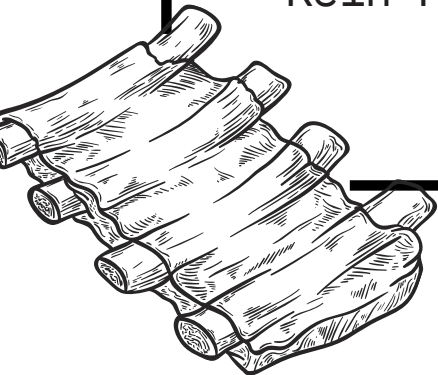


Hüftgold Platte

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 :-) +11,90





HÜFTGOLDS BEEF

Unsere Cuts servieren wir am liebsten aufgeschnitten. Unsere Empfehlung für die Garstufe ist medium.

SURF & TURF DELUXE 69

Rinderfilet ca. 230 g aufgeschnitten | Teriyaki Lachs | 3 Riesengarnelen | Grillgemüse | Café de Paris Sauce

BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME 33,5

Premium Qualität | Weidehaltung | ca. 250 g | Getreidegefüttert | superzart | am besten medium genießen | Kräuterbutter

BLACK ANGUS HÜFTE - PRIME 29,5

ca. 250 g | Getreidegefüttert | am besten medium genießen | Kräuterbutter

BLACK ANGUS RINDERFILET 42,9

Das edelste Stück vom Rind | zart & mager | butterweich | ca. 230 g | am besten medium genießen | Kräuterbutter

BEILAGEN & EXTRAS

RUSTICO-FRITTEN	4,9	3 WILDFANGGARNELEN	9,0
SÜSSKARTOFFEL-FRITTEN	5,5	CREAMY TRÜFFELSOSSE	5,0
ROSMARINKARTOFFELN	5,0	WALDPILZSOSSE	4,5
GRILLGEMÜSE	4,9	HÜFTGOLD SAUCE BERNAISE	6,0
TRÜFFEL-FRITTEN	8,9	PFEFFER-RAHMSOSSE	4,5
		CAFÉ DE PARIS SOSSE	6,0



SEAFOOD-PASTA

gegrilltes Lachsfilet | zwei
gegrillte Riesengarnelen | yummy
Krustentiersoße [32,90]

Antonio's **BOLO ALLA RAGÙ**

6h slow cooked | Rigatoni |
gezupftes Beef | ital. Pancetta | da
läuft einem das Wasser im Mund
zusammen | Parmesanflakes | frischer
Basilikum [22,50]

GNOOOOCCHII



Gnocchi gefüllt mit
Basilikumpesto | leichte
Käsesoße | creamy
Burrata Creme | crispy
Parmesan | crunchy
Basilikum [22,90]

MAKE IT SEXY: 3 Garnelen +9



TRÜFFELPASTA



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

NE BURRATA ON TOP? +4

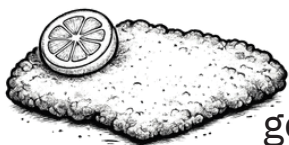


PASTA FILETTO

Prime Beef Rumpsteak - Premium Qualität |
perfekt gegrillt und aufgeschnitten serviert |
Weidehaltung | Hohe Mamorierung | frischer
italienischer Trüffel | Tagliatelle [39,50]

UPGRADE: 200 gr. Black Angus Rinderfilet +11,90

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



DAS! KALBSSCHNITZEL

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

DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

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

HÜGO-BURGER

{Veggie - Beyond Meat} 🌱

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

CURRYWOOOSCHT

2 Metzger Bratwürste | Hüftgolds Currysauce |
Röstzwiebeln | Doritocrunch | Schnittlauch |
natürlich mit Fritten [16,90]

BEILAGEN & EXTRAS

RUSTICO-FRITTEN	4,9	3 WILDFANGGARNELEN	9,0
SÜSSKARTOFFEL-FRITTEN	5,5	CREAMY TRÜFFELSSOSSE	5,0
ROSMARINKARTOFFELN	5,0	WALDPILZSSOSSE	4,5
GRILLGEMÜSE	4,9	HÜFTGOLD SAUCE BERNAISE	6,0
TRÜFFEL-FRITTEN	8,9	PFEFFER-RAHMSOSSE	4,5
		CAFÉ DE PARIS SOSSE	6,0

GROSSER BUNTER SALAT

Grüner Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken | Karotten |
Zwiebeln | Hausdressing

#mit 5 Buttermilk Chicken Fingers	19,0
#mit 4 marinierten Hähnchenspießen	22,0
#mit paniertem Fetakäse	23,0
#mit 4 Riesengarnelen	25,5
#Surf & Turf mit Garnelen & marinierten Hähnchenspießen	27,0

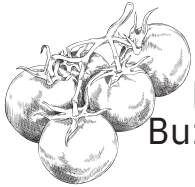


UNSERE SOMMER PIZZEN

gibt's immer Mittwoch, Donnerstag & Sonntag

Alle Pizzen haben 31cm Durchmesser. Jeder Teig ruht mindestens 48 Stunden und ist mit San Marzano Tomatensoße und frischem Fior di Latte Mozzarella belegt.

PIZZA CHERRY CHERRY LADY



Sonnengereifte Cherrytomaten |
Rucola | hausgemachtes
Basilikumpesto | gezupfte ital.
Burrata | krosser Basilikum | Fleur
de Sel | alter Balsamico |
Parmesanflakes [16,90]

PIZZA DROP IT LIKE IT'S HOOOOT

pikante Salami | Peperoni |
spicy Chili-Öl | krosser
Basilikum | Fleur de Sel [16,50]



PIZZA TRÜFFEL DELUXE

geht auch Veggie

Serrano Schinken | Salsa di Tartufa
| Rucola | gezupfte ital. Burrata |
Fleur de Sel | Trüffel-Öl |
frischer ital. Trüffel [21,90]

