

HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

ChampagnerSpecial

Laurent Perrier Champagner

Laurent Perrier
weiss La Cuvée -

Brut Glas 0,1l [14,8]
Flasche 0,75l [78,9]



Laurent Perrier
Rosé - Brut

Glas 0,1l [23,5]
Flasche 0,75l [148,9]

ENJOY YOURSELF!



 **DRIVE ME HOME, BABY** 

CRODINO SPRITZ.....7,9
Crodino | Zitronenlimo | Soda | Grenadine

FAKE GIN TONIC.....9,5
Illusionist Gin alkoholfrei | Fever Tree
Indian Tonic Water | Rosmarin |
Lavendelaroma

Aperitif

DÉJÀ-VU TONIC

Oriental Déjà-Vu |
Tonic Water | Schuss
Grenadine
7,9

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc |
Geiste Himbeeren |
Russian Berry
8,5

ROSATO MIO

Ramazotti Rosato |
Secco | Soda
8,3

LIMONCELLO SPRIZZ

Pallini Limoncello |
Secco | Soda |
Zitrone
9,5

APEROL SPRITZ

Aperol | Secco | Soda
8,5

PROSECCO DOC LE CONTESSE

Es gibt immer was zu
feiern!
7,5

HÜFTGOLD GIN TONIC



Illusionist Gin |
Fever Tree Tonic |
Rosmarinsmoke |
bissl magiieeee <3
11,9

UNSERE HAUSLIMO

Waldbeer-Zitrone
oder

Mango-Maracuja
ist ja meeegaaa
5,0

noch 0,1 l Secco
rein? Gerneeee
8,5



Hüftgold Signature-Starters



HÜFTGOLDS YUMMY ARANCINI

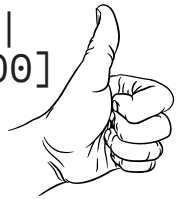
legendär | frittierte Reisbällchen |
Käse, Käse & noch mehr Kääsee | pikante
Salsa | bissl Schnittlauch [13,90]

BURRAAAAAATTA AAAA

ital. Burrata | Cherrytomaten confit |
krosser Basilikum & Basilikumöl |
Balsamicooo [13,50]

ACKERFRISCHER FELDSALAT

Kräutercroutons | Crunchy Bacon |
Balsamicoooo | Hausdressing [11,00]



DIE! SEXY KÜRBISUPPE

Hokkaido Kürbis | Milchschaumchen |
Kürbiskerne | leichtes Chilliöl |
Kürbiskernöl [10,50]

Bock auf Garnelen?

Zwei Riesengarnelen [17,90]



Appetizers

Starters

MARINIERTER PULPOSALAT

Sous vide gegart | kalt serviert |
Mediterrane Kräuter [15,80]

WOW!

BEET TARTAR veggio

gehackte Rote Bete | Crunch
von Cashewkernen |
Ziegenkäse gebläut | Fleur
de Sel | Thymian [13,90]

UNSER GARNELENPFÄNNCHEN

mit Knoblauch und Kräutern gegrillte
Wildfanggarnelen | mega yummy [15,50]

CARPACCIO VOM US-RIND

Rucola | Cherrytomaten | Parmesan |
Balsamico | bissl Olivenöl [16,90]

PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}

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



GEGRILLTE PEPERONI

Knoblauch-Mayo | Kräuter der Province |
mehr nicht :-) [9,0]

TRÜFFELFRITTEN - GEHT IMMER!

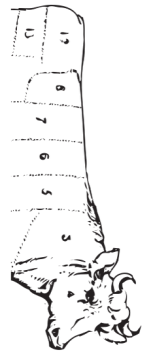
Rustico-Fritten | Parmesan |
frischer ital. Trüffel |
Trüffelmayoooo [10,00]



PINSA DELUXE *to share*

72h gereifter Sauerteig | Tomatensosse |
Rucola | cremige Burrata | Serranoschinken |
frischer ital. Trüffel [19,90]

HÜFTGOLDS BEEF



I WÄHLE DEINEN CUT

AUSTRALIEN BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME

Teys Farm Organic Beef | Weidehaltung |
Grainfeed | Marmorierungsstufe 3+ |
Superzartes Fleisch, am besten Medium
genießen! [36,50] ca. 250 gr.

BLACK ANGUS RINDERFILET Neuseeland

Das edelste Stück vom Rind | super zart &
butterweich | Neuseeländisches Black Angus |
am besten Medium genießen!
Zwei Größen:

200 gr. Normal Cut	39,90
300 gr. Hüftgolds Cut	+15

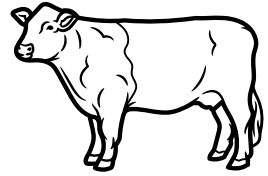
II WÄHLE DEINE INKLUSIV BEILAGE

RUSTICO-FRITTEN | SÜSSKARTOFFELFRITTEN |
PIKANTE WEDGES | GRILLGEMÜSE DER SAISON |
ROSMARINKARTOFFELN

III MAKE IT SEXY

Trüffelfritten mit Parmesan	+6,0
120 gr Riesengarnelen vom Grill	+12,0
Creamy Trüffelsauce	+ 6,9
Beilagensalat	+5,0
Trüffelkartoffelpürree	+7,0

PASTA FILETTO



Teys Farm Organic Beef | perfekt gegrillt
und aufgeschnitten serviert | Weidehaltung
| Hohe Mamorierung | frischer italienischer
Winter-Trüffel | Tagliatelle [37,90]

UPGRADE: Black Angus Rinderfilet +15



DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

7h slow cooked | vom Schwein | die muss
man gegessen haben | Butterzart | paar
Röstzwiebelchen | BBQ-Sauce | mega yummy |
Beilage nach Wahl [24,90]

DAS SUPER LECKERE KALBSSCHNITZEL



knusprig wie es sein soll |
Klassiker mit Preiselbeeren |
Beilage nach Wahl
[28,90]

WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten
Süßkartoffelfritten
Rosmarinkartoffeln
Pikante Wedges

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelfritten +5,0
Waldpilzsoße +3,5
Creamy Trüffelsauce
+6,9

#BURGERLIEBE

DER! HÜGO-BURGER

[wir servieren medium]
{veggie - Beyond Meat }

100% Bestes Black Angus Beef |
Bacon | Cheddar | Tomate | unsere
hausgemachte Burgersauce [19,90]

TRÜFFEL-BURGER

[wir servieren medium]
{veggie - Beyond Meat }

100% Bestes Black Angus Beef |
auch genannt Trüffel-Overload
| Trüffelpespecorino | Rucola |
Trüffelmayo | frischer ital.
Trüffel [24,50]

BUTTERMILK CRISPY CHICKEN BURGER



Buttermilk Fried Chicken Bites
| 1,5 Salatblätter |
hausgemachter pink Coleslaw |
Dirty Uuuuhmami Sauce [18,90]



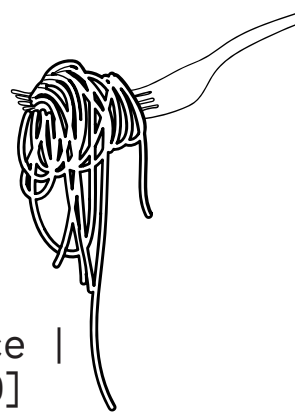
WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten
Süßkartoffelfritten
Rosmarinkartoffeln
Wedges (pikant)

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelfritten +5€
Trüffelmayo +3€
Aioli Dip +2€

HAUPTGERICHTE



SEAFOOD-UNO

Tagliatelle | Krustentiersauce |
XXL-Wildfanggarnelen [24,80]



TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor

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

NE BURRATA ON TOP? +3

KÜRBIS -RAVIOOOOOOLI

Leckere Kürbis-Ricotta Füllung |
cremige Salbeibutter | Burratacreme |
crunchy Kürbiskerne [20,50]

I'M ON A SEAFOOD DIET.

RISOTTO AUS DEM MEER

cremiges Safranrisotto | Norwegisches
Lachsfilet | Wildfanggarnelen [27,90]

I SEE FOOD, I EAT IT!

HÜFTGOLD SALAT

Großer bunter Salat Gurke | Cherrytomaten |
Karottenstreifen | Zwiebel | Hausdressing

Dazu wahlweise:

Riesengarnelen24,00

Marinierte Spieße vom Hähnchen ..20,00

Surf and Turf - Garnelen und Hähnchen ... 24,00