



„**Was Kleines**“- *zum Wein, vorweg oder einfach so*

Avocado-Limetten-Aioli (A,I,N) mit hausgebackenem Feigenbrot	4,50
HUGOs “Kleines 3erlei” (A,B,K,M,O,N) Wasabinüsse, Schälchen Oliven, Nuss-Frucht-Mischung	6,80

Vorspeisen

Fischsuppe „Hugo“ (A,I,H,J,G) mit Sauce Rouille und Röstbrot	9,50
3erlei Bruschetta (A,B,J,MN,L) Tomate-Basilikum, Ziegenkäse-Feigensenf, Avocado-hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet	10,20
Salat Garnele (B,I,H,M,N) bunter Blattsalat, gebratenen Garnelen, Avocado-Aioli	12,80
Antipasti Hugo (A,B,D,J,M,N,O,1,2, Vitello Tonnato, Bruschetta, Oliven, Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, italienischer Landschinken, Artischocken-Salat, gratinierter Ziegenkäse, Rucola mit Parmesan	13,90
Vegetarische Antipasti (A,B,C,D,G,I,M,N,O) Artischocken-Salat, Bruschetta, Oliven, Avocado-Aioli, Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, gratinierter Ziegenkäse Rucola mit Parmesan, gebackene Cous Cous-Bällchen mit Chili-Minz-Dip	13,20

Flammkuchen

Klassisch (A,I,M,1,2) Crème fraîche, Zwiebeln, Speck	8,50
Caprese (A,I,M) Crème fraîche, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	10,80
Pfifferling/Schinken (A,I,M,1,2) Crème fraîche, Pfifferlinge, Landschinken, Kirschtomaten, Frühlingslauch,	12,80
Roquefort (A,I,M) Crème fraîche, Roquefort, Birne, Rucola	10,50

Hauptspeisen

Mafaldine-Pasta (A,D,G,I,J,M) in Safranrahm, mit Artischocken, Babyspinat, Tranchen vom hausgebeizten Lachs	18,50
Tagliatelle (A,I,M) mit gebratenen Steinpilzen, Frühlingslauch, Kirschtomaten, gehobeltem Sommertrüffel	19,80
Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn (D,G,M) mit Tomate und Feta gefüllt, Pfifferling-Shitake-Risotto, Portweinjus	23,50
„Surf & Turf“ (D,G,H,M) Rosa gebratenes Kalbsfilet und Garnelen mit glasierten Zuckerschoten, Kartoffelpüree, Trüffeljus	26,00

Steaks

Rumpsteak vom Uruguay-Rind der Klassiker, wie gewachsen mit Fettrand -ca. 240g-	25,50
Irisches Flanksteak fein marmoriert, langfaserig, geschmackvoll – ca. 240g- <i>inklusive 2 Beilagen & 1 Sauce</i> <i>Pommes frites, Beilagensalat</i> (B,N), <i>Speckbohnen</i> (1,2) <i>Pfefferrahmsauce</i> (D,G,M), <i>Honig-Senf-Butter</i> (M,N), <i>Sauce Béarnaise</i> (D,I,M)	25,80

Dessert

“Café gourmand” (A,B,I,M,L,9) Espresso, Praline, Küchlein	6,50
HUGOs Schokoladensoufflé (A,B,I,M) mit Erdbeer-Minz-Salat -Zubereitungszeit ca. 25min-	8,90
Sorbetvariation (B,D) 3 Sorten hausgemachter Sorbets	7,80
HUGOs Dessertvariation (A,B,D,I,L,M) lassen Sie sich überraschen -für 2 Personen-	14,80
Käsevariation (A,B,D,M,N) 5 Stück verschiedene Käse dazu Feigensenf und Früchtebrot	10,50

Alle Preise verstehen sich in € incl. Service und MwSt

Allergene: (A)Gluten (B)Nüsse (D)Sulfite (G)Sellerie (H)Krebstiere (I)Ei (J)Fisch (L)Sojabohnen (M)Milch (N)Senf (O)geschwärzt (1)Farbstoff (2)Konservierungsstoff (9)Koffein