

## Vorspeisen

**WILDTAUBENBRUST** 13.50  
ORIENTALISCHEM LINSENSALAT, GRANATAPFEL UND FRISÉE  
I.L

**FJORDFORELLE** 13.50  
**SOJA UND Roter Bete GEBEIZT**  
MARINierter GRÜNKohl, SESAM,  
YUZU UND KRESSE  
A.D.F.G.H.I.K

**PULPO MIT ZIMTBLÜTE GEBRATEN** 14.50  
ZWEIERLEI APFEL, BLUTWURST  
A.C.G.I.L.N

## Suppen

**ESSKASTANIEN SUPPE** 7.50  
SCHOKOLADE UND PETERSILIE  
G.L.I

**GEBUNDENE FISCHSUPPE** 10.50  
ST. PIERRE, AIOLI  
A

## Zwischengänge

**GEBRATENE GARNELEN** 16.00  
KRUSTENTIERSAUCE, BLUMENKohl MIT BRÖSELBUTTER  
ZITRONE UND STERNANIS  
B.G.I.L.

**POCHIERTES LANDEI „HUGENPÖTTCHEN“** 12.50  
SPINAT, PANCETTA, HOLLANDAISE  
BLAUSCHIMMELKÄSE  
A.C.G.I.L

## FISCH

**SKREI** 23.50  
RADICCHIO-RISOTTO MIT PASTA FREGOLA, BIRNE  
GEBACKENE SARDELLEN  
A.C.D.G.I.L

**AUF DER HAUT GEBRATENES DORADENFILET** 23.50  
WEIßE BOHNEN, CHORIZZO UND JUNGE ARTISCHOCKEN  
D.G.I.J.L

## FLEISCH

**WIENER SCHNITZEL** 23.00  
GURKENSALAT UND DRILLINGE  
A.C.G.J

**TERES MAJOR VOM US RIND** 32.00  
TOPINAMBUR, LATTUGA UND BACKPFLAUMEN  
SCHNITTLAUCHSAUCE  
G.I.L

**ROSA GEBRATENES STÜCK VON DER REHKEULE** 24.00  
KIRSCHEN, ROSENKohl, HASELNUSSKRAPPEN  
UND SCHOKOLADENSAUCE  
A.C.G.H.J.L

## Käse

**BLEU D´ AUVERGNE UND BRILLANT SAVARIN** 11.00  
**VON MAITRE AFFINEUR WALDMANN**  
MIT WALNÜSSEN UND LANDBROT  
A.G.H.I.J.L

## Dessert

**KÜRBISKERNPARFAIT** 10.50  
BABA AU "GRAND MARNIER" UND ORANGEN  
A.C.I.G.

**PREISELBEER-EIS** 8.50  
APFELMOUSSE UND GERÖSTETER ROSINEN-BRIOCHE  
A.C.G.H.L.

**NOUGATMOUSSE** 8.00  
PRALINENCREME, PASSIONSFRUCHTEIS  
UND KNUSPERMÜSLI  
A.C.G.H.

### 1 KUGEL BLUTORANGENSORBET

MIT VODKA 9.50

MIT SCHLOSS VAUX SEKT BRUT 7.00

## Hugenpöttchen Menü

**ESSKASTANIEN SUPPE**  
SCHOKOLADE UND PETERSILIE  
G.L.I

7.50

\*\*\*

**WIENER SCHNITZEL**  
GURKENSALAT UND DRILLINGE  
A.C.G.J.

23.00

\*\*\*

**PREISELBEER-EIS**  
APFELMOUSSE UND GERÖSTETER ROSINEN-BRIOCHE  
A.C.G.H.L.

8.50

**MENÜPREIS 37.00**

**HERZLICH WILLKOMMEN  
IM RESTAURANT**



ES BEGRÜBT SIE UNSER  
TEAM AUS DEM HUGENPÖTTCHEN UND  
UNSERE KÜCHENCHEFIN FRAU ERIKA BERGHEIM,  
UM SIE KULINARISCH ZU VERWÖHNEN.

DAS HUGENPÖTTCHEN IST BEKANNT FÜR EINE FRISCHE,  
SAISONALE KÜCHE MIT CROSSOVER ELEMENTEN.

GENIEßEN SIE IHREN AUFENTHALT!

## Aperitif

<b>SCHLOSS VAUX SEKT BRUT</b> RHEINGAU	0.10L	7.00
<b>SCHLOSS VAUX SEKT</b> MIT CASSIS/PÊCHER MIGNON	0.10L	8.00
<b>SAUMUR ROSÉ EXCELLENCE</b> BOUVET-LADUBAY	0.10L	7.50
<b>CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER</b> BRUT PREMIER	0.10L	18.00
<b>LUSTAU SHERRY</b> DRY, MEDIUM ODER CREAM	0.05L	8.00
<b>RAMOS PINTO PORTWEIN</b> ROT ODER WEIß	0.05L	8.00

**B A R  N I E**

**BELSAZAR ROSÉ TONIC**

BELSAZAR VERMOUTH ROSÉ, THOMAS HENRY TONIC WATER  
ORANGENZESTE

8.00

## Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- A** MIT GLUTEN
- B** MIT KREBSTIEREN
- C** MIT EIERN/EIERERZEUGNISSE
- D** MIT FISCHEN/FISCHERZEUGNISSEN
- E** MIT ERDNÜSSEN
- F** MIT SOJABOHNNEN/SOJAERZEUGNISSEN
- G** MIT MILCH/LAKTOSE
- H** MIT SCHALENFRÜCHTEN
- I** MIT SELLERIE
- J** MIT SENF
- K** MIT SESAM
- L** MIT SCHWEFELDIOXID UND SULFITEN
- M** MIT LUPINEN
- N** MIT WEICHTIEREN