

Vorspeisen

CARPACCIO VOM NEBRASKA RINDERFILET 28.00

SÜBKARTOFFEL-RUCOLA SALAT, KAPERN
SARDELLEN, GERÖSTETE PEKANNÜSSE
D.L.I^{3.8}

GEGRILLTER PULPO 17.50

UND GARNELEN-FRÜHLINGSROLLE

SALAT VON GRÜNER PAPAYA
ERDNÜSSE, PAK CHOI
A.C.D.E.F.I.K

FALAFEL MIT KICHERERBSE UND BULGUR 14.50

AUBERGINE, GEPICKELTE RADIESCHEN
ROTE ZWIEBEL MIT SUMAK UND PETERSILIE
A.G.I.J.L

Suppen

HUGENPOETER FISCHINTOPF 10.50

AIOLI
A¹.B.C.G.I.L

CREMESUPPE VON FRISCHEM BÄRLAUCH 7.00

MIT SCHWEINEBAUCH
G.I.L

Zwischengänge

IN NUSSBUTTER GEBRATENER 18.00

ROCHENFLÜGEL

GERÖSTETER SPARGEL, SALSA VERDE
A.D.G

GEGRILLTE POVERADEN 14.00

ARTISCHOKENRAVIOLI, MAJORAN NAGE
A.C.G.I.L

FISCH

POCHIERTE FJORDFORELLE 22.00

PASTA ORECCHIETTE, KOHLRABI
LIEBSTÖCKEL
A.C.D.G.I.L

GEGRILLTER SEEHECHT 24.00

BOHNENCASSOULETTE, PÜREE VON WEIßEN BOHNEN
SCHNITTLAUCHVELOUTE
D.G.I.L

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL 26.00

RAHMGURKENSALAT, KRÄUTERKARTOFFELN
A¹⁻⁶.C.G.I.J

FILET UND GESCHMORTE BACKE 32.00

VOM IRISCHEN WEIDERIND

MAIS, RHABARBER
G.I.L

RÜCKEN UND LEBER VOM KALB 26.00

ZWIEBELN, WILDER BROKKOLI
KARTOFFELPÜREE
G.I.L

Käse

KÄSEVARIATION VOM MAÎTRE 12.50
AFFINEUR WALDMANN
SALERS, BRIE, LIVAROT, BLEU DE CAUSSES
A.G.I.J.L

Dessert

EIS VON GRÜNEM TEE 9.50
INGWERCREME, MARINIERTER ANANAS
A.C.G.H

GEEISTE CORNFLAKES PANNA COTTA 10.50
KARAMELL, CRANBERRIES, ERDNUSS-EIS
A.C.G.H.E

SPANISCHE CHURROS 8.50
RHABARBERKOMPOTT, EIERLIKÖR-EIS
A.C.G.H

1 KUGEL ZITRONEN-BASILIKUMSORBET

MIT VODKA 9.50

MIT SCHLOSS VAUX SEKT BRUT 7.00

Hugenpöttchen Menü

CREMESUPPE VON FRISCHEM BÄRLAUCH
MIT SCHWEINEBAUCH
G.I.L

7.00

POCHIERTE FJORDFORELLE
PASTA ORECCHIETTE, KOHLRABI
LIEBSTÖCKEL
A.C.D.G.I.L

22.00

GEEISTE CORNFLAKES PANNA COTTA
KARAMELL, CRANBERRIES, ERDNUSS-EIS
A.C.G.H.E

10.50

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

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

B A R  N I E

GARDEN EDEN

BOURBON WHISKEY, ZIRONENSAFT, AHORNSIRUP, APFELSAFT

11.50

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

A MIT GLUTEN

A¹ WEIZEN, A² ROGGEN, A³ GERSTE A⁴ HAFER, A⁵ DINKEL, A⁶ KAMUT

B MIT KREBSTIEREN

C MIT EIERN/EIERERZEUGNISSE

D MIT FISCHEN/FISCHERZEUGNISSEN

E MIT ERDNÜSSEN

F MIT SOJABOHNEN/SOJAERZEUGNISSEN

G MIT MILCH/LAKTOSE

H MIT SCHALENFRÜCHTEN

H¹ MANDELN, H² HASELNÜSSE, H³ WALNÜSSE, H⁴ KASHEWNÜSSE

H⁵ PECANÜSSE, H⁶ PARANÜSSE, H⁷ PISTAZIEN, H⁸ MACADAMIANÜSSE

I MIT SELLERIE

J MIT SENF

K MIT SESAM

L MIT SCHWEFELDIOXID UND SULFITEN

M MIT LUPINEN

N MIT WEICHTIEREN

1 MIT FABSTOFF

2 CHININHALTIG

3 KOFFEINHALTIG

4 SÜßUNGSMITTEL

5 ANTIOXIDATIONSMITTEL

6 KONSERVIERUNGSSTOFFE

7 ZUSATZSTOFFE

8 LAKTOSE

9 SULFITE