

Vorspeisen

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 14.00
ROTE BETE, APFEL, HUMMUS, KRÄUTER
G.H.I.

GEFLÄMMTES CARPACCIO 15.00
VOM LABEL ROUGE LACHS
BITTERSALATE, BIRNE, SPECK
JOGHURT-SCHNITTLAUCHDRESSING, SAMTKARTOFFELN
A.D.G.I.^{2,3}

MIT TANDORIHONIG GLASIERTE 14.00
WACHTELBRUST
SCHWARZWURZELSALAT, DATTEL-APFELKOMPOTT
SESAM, FELDSALAT
A.F.G.I.K.L

Suppen

HUGENPOETER FISCHINTOPF 10.50
AIOLI
A¹.B.C.G.I.L

CREMESUPPE VOM BUTTERNUT-KÜRBIS 8.00
ERDNUSS-CRUNCH UND GREMOLATA
E.F.G.I.K.L

Zwischengänge

BRETONISCHE MEERBARBE 15.00
AUF DER HAUT GEBRATEN
KARTOFFEL-OLIVENGRATIN, ZITRONE, TAPENADE
C.D.G.I

„CARBONARA“ A LA HUGENPOET 18.00
SÜDTIROLER SPECK, ONSENEI
FRISCH GEHOBELTER HERBSTTRÜFFEL
A.C.F.G.I.L^{2,3}

FISCH

FLUSSZANDER MIT GERÖSTETEM TOPINAMBUR 22.00
LATTUGA, PUMPERNICKEL-CREME
PETERSILIENVELOUTE
A.C.D.G.I.L

ISLÄNDISCHER ROTBARSCH 26.00
EINGELEGTER KÜRBIS, GRAPEFRUIT
KARTOFFELFLAN, TARAMAS SAUCE
A¹.C.D.G.I.L^{2,3}

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL 26.00
RAHMGURKENSALAT, KRÄUTERKARTOFFELN
A¹⁻⁶.C.G.I.J

TEREZ MAJOR VOM US RIND 26.00
PETERSILIENWURZEL, ROTWEINSCHALOTTEN
KARTOFFELBUCHTELN
A¹.C.G.I.L

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN UND 28.00
GESCHMORTE HIRSCHKEULE
ZWEIERLEI VOM SELLERIE, MANDEL, GEWÜRZKUCHEN,
SCHOKOLADEN-PREISELBEERSAUCE
A.C.G.H.I.L.

Käse

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

Dessert

SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN 9.50
ZWETSCHGENKOPF, POPCORNEIS
A¹.C.G.L

NOUGATMOUSSE 9.50
POCHIERTE QUITTE, MOHNEIS
A.C.G.H

YUZU LEMONCURD TARTE 10.50
MANDARINENSORBET
GEWÜRZKNUSPER
A.C.I.G

1 KUGEL WILLIAMS-BIRNENSORBET

MIT VODKA 9.50
MIT SCHLOSS VAUX SEKT BRUT 7.00
M

Hugenpöttchen Menü

CREMESUPPE VON BUTTERNUT-KÜRBIS
ERDNUSS-CRUNCH UND GREMOLATA
E.F.G.I.K.L

8.00

FLUSSZANDER MIT GERÖSTETEM TOPINAMBUR
LATTUGA, PUMPERNICKEL-CREME
PETERSILIENVELOUTE
A.C.D.G.I.L

22.00

NOUGATMOUSSE
POCHIERTE QUITTE, MOHNEIS
A.C.G.H

9.50

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

BELSAZAR ROSÉ TONIC

BELSAZAR VERMOUTH ROSÉ, THOMAS HENRY TONIC WATER
ORANGENZESTE

8.00

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 SOJABOHNNEN/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 KONSERVIERUNGSMITTEL

7 ZUSATZSTOFFE

8 LAKTOSE

9 SULFITE