

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 TANDOORIHONIG 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

PETERSILIENWURZELSUPPE 6.00
PETERSILIENÖL, PETERSILIENCHIPS
G.I.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 TRÜFFEL
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

FILET VOM STEINBEIßER 23.00
BLATTSPINAT, DÖRROBST
SAFRANKARTOFFELN
D.G.I.L

FLEISCH

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

OCHSENBACKE IN MADEIRA GESCHMORT 25.00
WURZELGEMÜSE, PERLZWIEBELN
MARK-STULLE
G.I.L

FRIKASSE VON DER MAISPOULARDE 20.00
NAVETTEN, WEIßE BETE, CHAMPIGNONS
MANDEL BASMATI
G.I.L

Käse

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

Dessert

WEIBES SCHOKOLADENMOUSSE 10.50
MIT ROSA PFEFFER
GEBACKENE TONKABOHNEN-PRALINE, KIWISORBET
A.C.G.H

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

MOHNKUCHEN MIT WILLIAMS BIRNE 9.50
GANACHE, KAFFEE-EIS
A.C.G.H

1 KUGEL ZITRONENSORBET

MIT VODKA 9.50

MIT SCHLOSS VAUX SEKT BRUT 7.00

Hugenpöttchen Menü

PETERSILIENWURZELSUPPE
PETERSILIENÖL, PETERSILIENCHIPS
G.I.L

6.00

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

22.00

MOHNKUCHEN MIT WILLIAMS BIRNE
GANACHE, KAFFEE-EIS
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
SCHLUMBERGER DOM ROSÉ ÖSTERREICH	0.10L	8.00
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 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 KONSERVIERUNGSSTOFFE

7 ZUSATZSTOFFE

8 LAKTOSE

9 SULFITE