

HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

Aperitif

HÜFTGOLDS GIN TONIC

Illusionist Gin |
Fever Tree Tonic |
Rosmarinsmoke | bissl
magiieeee <3
11,9



LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc | Geeiste
Beeren | Russian Berry
8,5

FLAMINGO SPRITZ

Sarti - Likör aus Mango,
Maracuja & Blutorange |
Bitter Lemon | Minze
8,5

LIMONCELLO SPRITZ

Pallini Limoncello |
Secco | Soda | Zitrone
9,5

APEROL SPRITZ

Aperol | Secco | Soda
8,9

PROSECCO DOC LE CONTESSE

Es gibt immer was
zu feiern!
0,1.....7,9
0,75.....49,0

UNSERE HAUSLIMO

Waldbeer-Zitrone
oder
Mango-Maracuja
ist ja meeegaaa
5,5

noch 0,1 l Secco
rein? Gerneeee
9,0



Hüttgold Signature Starters

OMG! CALAMARI FRITTI

da sind sie endlich! |
Zweierlei Dips: Aioli &
Chipotle-Chilli-Mayo [16,50]

US-BEEF CARPACCIO ^{NEW STYLE}

Hauchdünn | leichte Trüffelmayo |
Brotchips | frische Kresse | mariniertes
Rucola | Olivenöl | Fleur de Sel | ital.
Sommertrüffel | Parmesan [21,80]
2 GARNELEN ON TOP? GEIL! +7

To share

PINSA DELUXE

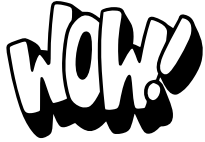


72h gereifter Sauerteig | Tomatensosse | Rucola |
cremige Burrata | Serranoschinken | frischer ital.
Trüffel [20,90]

Appetizers

MARINIERTER PULPOSALAT

Sous vide gegart | kalt serviert |
Mediterrane Kräuter [15,80]



ROTE BETE CARPACCIO



hauchdünne Rote Bete | Rucola |
Kichererbsen | Cashew | bisschen
Chilli | Frühlingszwiebeln |
Früchtevinaigrette [13,90]

UNSER GARNELENPFÄNNCHEN

mit Knoblauch und Kräutern gegrillte
Wildfanggarnelen | mega yummy [15,50]

HÜFTGOLDS YUMMY ARANCINI



legendär | frittierte Reisbällchen |
Käse, Käse & noch mehr Käse | pikante
Salsa | bissl Schnittlauch [13,90]



PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}



Kartoffelecken | mediterrane Gewürze |
Aioli | pikante Salsa [13,50]

GEGRILLTE PEPERONI



Knoblauch-Mayo | Kräuter der Province |
bissl spicy | mehr nicht :-)) [9,50]

TRÜFFELFRITTEN - GEHT IMMER!

Rustico-Fritten | Parmesan |
frischer ital. Trüffel |
Trüffelmayoooo [10,00]

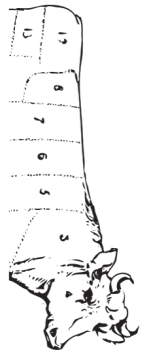


BURRAAAAAATTAAAAA



ital. Burrata | Cherrytomaten confit |
krosser Basilikum & Basilikumöl |
Balsamicooo [13,50]

HÜFTGOLDS BEEF



I WÄHLE DEINEN CUT

BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME BEEF

Premium Qualität | Weidehaltung | Grainfeed |
Marmorierungsstufe 3+ | Superzartes Fleisch,
am besten Medium genießen! [37,50]

ca. 250 gr.

IRISCHES RINDERFILET

Das edelste Stück vom Rind | super zart &
butterweich | Irisches Black Angus | am
besten Medium genießen!

Zwei Größen:

200 gr. Normal Cut	39,90
300 gr. Hüftgolds Cut	+15

II WÄHLE DEINE INKLUSIV BEILAGE

Rustico-Fritten | pikante Wedges |
Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse

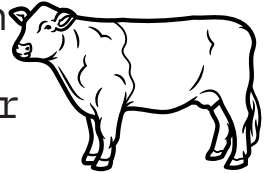
Süßkartoffelfritten +2,0
Trüffelfritten mit Parmesan +6,0

III MAKE IT SEXY

Drei Riesengarnelen vom Grill +10,5
Creamy Trüffelsoße + 6,9
Waldpilzsoße +3,5
Hüftgolds Sauce Bernaise +6,9
Beilagensalat +5,5

PASTA FILETTO

Prime Beef - Premium Qualität |
perfekt gegrillt und aufgeschnitten
serviert | Weidehaltung | Hohe
Marmorierung | frischer italienischer
Trüffel | Tagliatelle [38,90]



UPGRADE: 200 gr. Black Angus Rinderfilet +15

Surf & Turf Deluxe
Dario's Liebling

DU WIRST ES LIEBEN: 250 gr. Black Angus
Rumpsteak - aufgeschnitten serviert & am
besten medium genießen | 200 gr.
Lachsfilet | Crunchy Wildfanggarnelen |
marinierte Spieße vom Hähnchen | Zwei
Beilagen nach Wahl - ihr entscheidet!
45,0 p.P. (ab 2 Personen)

UPGRADE: Du magst lieber 200 gr.
Rinderfilet?

Kein Problem :-) +7,50 p.P.



DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

7h slow cooked | vom Schwein | die muss man
gegessen haben | Butterzart | paar
Röstzwiebelchen | BBQ-Sauce | mega yummy |
Beilage nach Wahl [25,90]

DAS SUPER LECKERE KALBSSCHNITZEL



knusprig wie es sein soll | in Butter
ausgebacken | Klassiker mit Preiselbeeren |
Beilage nach Wahl [29,90]

DER! HÜGO-BURGER

[wir servieren medium]
{veggie - Beyond Meat✓}

100% Bestes Black
Angus Beef | Bacon |
Cheddar | Tomate |
unsere hausgemachte
Burgersauce [21,90]

TRÜFFEL-BURGER

[wir servieren medium]
{veggie - Beyond Meat✓}

100% Bestes Black Angus
Beef | Trüffelp Pecorino
| Rucola | Trüffelmayo
| frischer ital.
Trüffel [25,50]

WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten
Rosmarinkartoffeln
Wedges (pikant)

Süßkartoffelfritten
+2,0

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelfritten +6
Waldpilzsoße +3,5
Creamy Trüffelsauce +6,9
Hüftgolds Sauce
Bernaise +6,9

HAUPTGERICHTE



SEAFOOD-DUO

Tagliatelle | Krustentiersauce |
Norwegisches Lachsfilet | Wildfanggarnelen
[28,90]



TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor

Tagliatelle | leichte Trüffelsauce |
frischer italienischer Trüffel [24,50]

NE BURRATA ON TOP? +3

PAPPARDELLE

leckeres Erbsen-Pistazien-Pesto |
bisschen Minze für die Frische | ital.
Burrata gebläht | leichtes Chiliöl |
Crunchy Pistazien [21,90]

*Pastagerichte glutenfrei möglich mit Pasta von Rummo [+2,00]

I'M
ON A
SEAFOOD
DIET.

RISOTTO AUS DEM MEER

cremiges Safran-Risotto | Wildfang-
garnelen | Doradenfilet [31,50]

I SEE
FOOD,
I EAT
IT!

HÜFTGOLD SALAT

Großer bunter Salat Gurke | Cherrytomaten |
Karottenstreifen | Zwiebel | Hausdressing

Dazu wahlweise:

Riesengarnelen25,00

Marinierte Spieße vom Hähnchen ..21,00

Surf and Turf - Garnelen und Hähnchen ... 25,00

Panierter Fetakäse ... 24,00 