

HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

ChampagnerSpecial

Laurent Perrier Champagner

Laurent Perrier weiss
La Cuvée - Brut

Flasche 0,75l [115,9]

Remy Massin

Champagne | Blanc
de Noir Tradition

Flasche 0,75l [79,9]

ENJOY YOURSELF!



— DRIVE ME HOME, BABY —

CRODINO SPRITZ.....7,9
Crodino | Zitronenlimo | Soda | Grenadine

FAKE GIN TONIC.....9,5
Illusionist Gin alkoholfrei | Fever Tree
Indian Tonic Water | Rosmarin |
Lavendelaroma

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
8,5

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



Hüftgold Signature-Starters



HÜFTGOLDS YUMMY ARANCINI

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

OMG! CALAMARI FRITTI

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

to share

PINSA DELUXE



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

Appetizers

Starters

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]

CARPACCIO VOM US-RIND

Rucola | Cherrytomaten | Parmesan |
Balsamico | bissl Olivenöl [16,90]



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 |
Trüffelmayooooo [10,00]

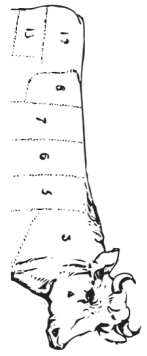


BURRAAAAAATTAAAAA



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

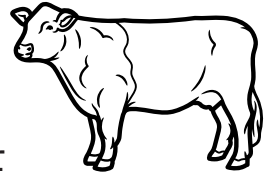
RUSTICO-FRITTEN | SÜSSKARTOFFELFRITTEN |
PIKANTE WEDGES | GRILLGEMÜSE DER SAISON |
ROSMARINKARTOFFELN

III MAKE IT SEXY

Trüffelfritten mit Parmesan	+6,0
120 gr Riesengarnelen vom Grill	+12,0
Creamy Trüffelsauce	+ 6,9
Beilagensalat	+5,0

PASTA FILETTO

Prime Beef - Premium Qualität |
perfekt gegrillt und aufgeschnitten
serviert | Weidehaltung | Hohe
Marmorierung | frischer italienischer
Trüffel | Tagliatelle [37,90]



UPGRADE: 200 gr. Black Angus Rinderfilet +15



DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

7h slow cooked | vom
Schwein | die muss man
gegessen haben |
Butterzart | paar
Röstzwiebelchen | BBQ-
Sauce | mega yummy |
Beilage nach Wahl [24,90]

CURRYWOOSCHT

2 Metzger-Bratwürste |
hausgemache pikante
Currysauce | Röstzwiebeln
| Doritocrunch | Beilage
nach Wahl [16,90]

DAS SUPER LECKERE KALBSSCHNITZEL

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



WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten
Süßkartoffelfritten
Rosmarinkartoffeln
Pikante Wedges

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelfritten +6,0
Waldpilzsoße +3,5
Creamy Trüffelsauce
+6,9

[wir servieren medium]
{veggie - Beyond Meat

[wir servieren medium]
{veggie - Beyond Meat

```
Buttermilk Fried Chicken Bites
| 1,5 Salatblätter |
hausgemachter pink Coleslaw |
Dirty Uuuuhmami Sauce [20,90]
```

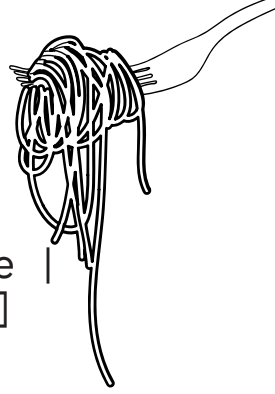
BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelfritten +6€
Trüffelmayo +3€
Aioli Dip +2€

HAUPTGERICHTE

SEAFOOD-UNO

Tagliatelle | Krustentiersauce |
XXL-Wildfanggarnelen [24,80]



TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor

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

NE BURRATA ON TOP? +3

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

GNOOOOOOCHII

Gnocchi mit Bärlauch | yummy leichte
Käsesoße | Crunchy Pistazien | bissl
Bärlauchöl [21,50]

I'M
ON A
SEAFOOD
DIET.

RISOTTO AUS DEM MEER

cremiges Safranrisotto | Norwegisches
Lachsfilet | Wildfanggarnelen [27,90]

I SEE
FOOD,
I EAT
IT!

HÜFTGOLD SALAT

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

Dazu wahlweise:

Riesengarnelen24,00

Marinierte Spieße vom Hähnchen ..20,00

Surf and Turf - Garnelen und Hähnchen ... 24,00