

# 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 |  
Trüffelmayoooo [10,00]



## BURRAAAAATTAATAAAA

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



# Starter



## SPARGELSÜPPCHEN

Cremiges Spargelsüppchen vom regionalen Spargel | Croutons | homemade Bärlauchöl [9,80]

## SPARGEL FRITTI *NEW!*

Regionaler Spargel | crispy Panade | Parmesan | Hollandaise-Dip [17,50]

---

HAUPTGERICHT

*"MUST TRY"*

## HÜFTGOLDS SPARGEL GNOCCHI

Gnocchi gefüllt mit Bärlauch | leichte Käsesauce | crispy paniertes Spargel | mega yummy! [24,00]

# #SPAAAAARGEEEL

## REGIONALER STANGENSPPARGEL

Weißer Stangenspargel | junge Kartoffeln |  
Sauce Hollandaise [21,50]

*Pur genießen oder deinen Favoriten wählen:*

### **BLACK ANGUS RUMPSTEAK** ca. 250 gr.

Premium Qualität | Weidehaltung |  
Getreidegefüttert | Marmorierungs-  
stufe 3 | Superzartes Fleisch, am  
besten Medium genießen! +26

### **KALBSSCHNITZEL**

Knusprig, wie es sein soll +16

### **GEGRILLTES LACHSFILET**

Norwegisches Lachsfilet +16

### **IRISCHES RINDERFILET**

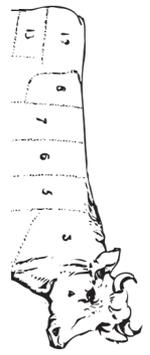
Das edelste Stück vom Rind | super  
zart & butterweich | Irisches Black  
Angus | am besten Medium genießen!  
Zwei Größen:

200 gr. Normal Cut +31

300 gr. **Hüftgold's Cut** +45



# 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. <b>Hüftgolds Cut</b>	+15

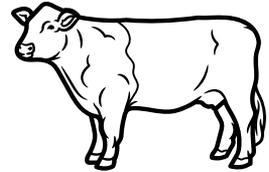
## II WÄHLE DEINE INKLUSIV BEILAGE

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

## III MAKE IT SEXY

Trüffelritten 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]

## 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

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

# #BURGERLIEBE

## DER! HÜGO-BURGER

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

100% Bestes Black Angus Beef |  
Bacon | Cheddar | Tomate | unsere  
hausgemachte Burgersauce [19,90]

## TRÜFFEL-BURGER

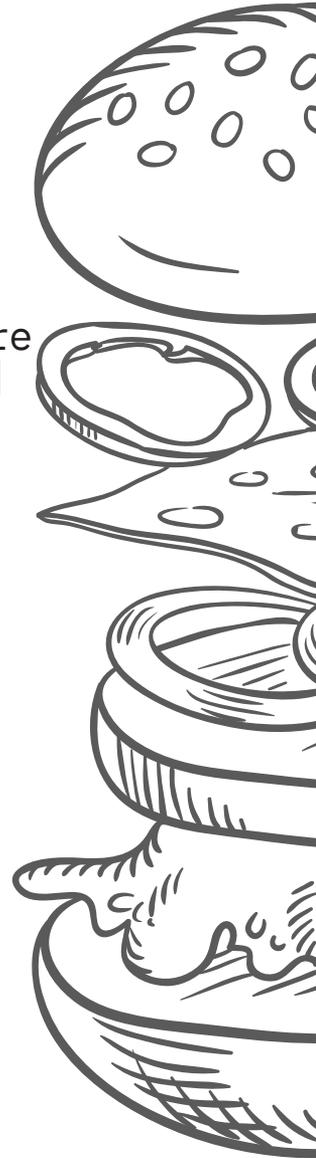
[wir servieren medium]  
{veggie - Beyond Meat 🌿}

100% Bestes Black Angus Beef |  
auch genannt Trüffel-Overload  
| Trüffelpecorino | Rucola |  
Trüffelmayo | frischer ital.  
Trüffel [24,50]

## BUTTERMILK CRISPY CHICKEN BURGER



Buttermilk Fried Chicken Bites  
| 1,5 Salatblätter |  
hausgemachter pink Coleslaw |  
Dirty Uuuuhmami Sauce [19,90]



---

### WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

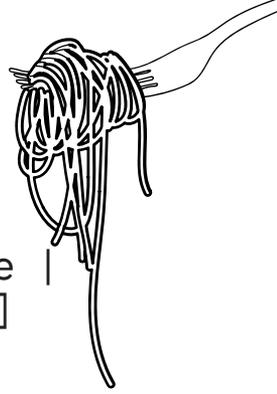
Fritten  
Süßkartoffelfritten  
Rosmarinkartoffeln  
Wedges (pikant)

### BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelbraten +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

## ROTE BETE PASTA

Tagliatelle | yummy Käsesosse |  
hausgemachtes Rote Bete Pesto |  
Crunchy Pistazien | Rote Bete Chips |  
Thymian [19,50]

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

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:

Riesengarnelen ....24,00

Marinierte Spieße vom Hähnchen ..20,00

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