



"ZWETSCHGEN-ZIMT" HUGO

Zwetschgen-Limes,
Holunder, Limetten,
Minze, mit eisgekühltem
Prosecco aufgeschäumt

€ 6.50

KÖSTLICHE APERITIFS

Juliuspital Secco trocken € 4.50
Juliuspital Secco-Mango fruchtig € 4.50
Campari Orange on the rocks € 6.50

Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Soda, Orange
Hugo Original Prosecco, Holunder, Limette, Minze € 6.50

Rheingauer Trauben-Secco alkoholfrei € 4.50

UNSERE MITTAGSMENÜS

MITTAGSMENÜ 1 - € 13.50

0.1 JULIUSSPITAL SECCO *

MAGENTRATZERL

WEISSE BOHNENSCHAUMSUPPE

mit Chorizo-Öl

-3-10-13-

GRÜNKOHL-RISOTTO

Petersilienwurzelschaum,
Haselnüsse, Selleriechips

-1A-3-10-13-14-

ZITRONENGRAS- MILCHREISTERRINE *

Kokossauce-Mango

-1A-5-10-14-

*Ihre Wahl: Secco oder Dessert

MITTAGSMENÜ 2 - € 19.00

0.1 JULIUSSPITAL SECCO *

MAGENTRATZERL

WEISSE BOHNENSCHAUMSUPPE

mit Chorizo-Öl

-3-10-13-

KLEINE VORSPEISE

GEBEIZTER

STERNANIS-SAIBLING

Mandarine, Rote Bete

-6-8-

GEBRATENE ENTENLEBER

Orangen-Pfeffer-Sauce,
Chicorée, Quitte,

Graupen-Schwammerl-Säckchen

-1A-3-5-9-10-13-

ZITRONENGRAS- MILCHREISTERRINE *

Kokossauce-Mango

-1A-5-10-14-

*Ihre Wahl: Secco oder Dessert

MITTAGSMENÜ 3 - € 22.00

0.1 JULIUSSPITAL SECCO *

MAGENTRATZERL

WEISSE BOHNENSCHAUMSUPPE

mit Chorizo-Öl

-3-10-13-

KLEINE VORSPEISE

GEBEIZTER

STERNANIS-SAIBLING

Mandarine, Rote Bete

-6-8-

GEBRATENES

GOLDFORELLENFILET

Spinatschaumsauce,
Steckrüben, Brunnenkressereis

1A-3-8-10-13-

ZITRONENGRAS- MILCHREISTERRINE *

Kokossauce-Mango

-1A-5-10-14-

*Ihre Wahl: Secco oder Dessert

MITTAGSGERICHTE



GRÜNKOHL-RISOTTO

Petersilienwurzelschaum, Haselnüsse, Selleriechips

1A-3-10-13-14

€ 9.90



GEBRATENE ENTENLEBER

Orangen-Pfeffer-Sauce, glasierter Chicorée, Quitte,
Graupen-Schwammerl-Säckchen

1A-3-5-9-10-13

€ 13.50

GEBRATENES GOLDFORELLENFILET

Spinatschaumsauce, Steckrüben, Brunnenkressereis

1A-3-8-10-13

€ 15.50



GESURTES SCHWEINESCHÄUFELE

Belugalinsen, Schwarzwurzelchips, Spätzle

1A-3-5-9-10-13

€ 17.50

ZITRONENGRAS-MILCHREISTERRINE Kokossauce, Mango

bestellen Sie einfach: "ein kleines Menüdessert"

-1A-5-10-14 € 3.30

WEIHNACHTS- ÖFFNUNGSZEITEN 2017

24.12. - geschlossen

25.12. - 10.00 bis 23.00 Uhr

26.12. - 10.00 bis 01.00 Uhr

SILVESTER- ÖFFNUNGSZEITEN 2017

31.12. - ganztägig geöffnet

à la carte bis 17.00 Uhr

ab 18.00 Uhr Silvestergala 60€

NEUJAHR- ÖFFNUNGSZEIT 2018

01.01. - geschlossen

VORFREUDE

IST DIE SCHÖNSTE!

Grünkohlwochen & Pinkel
im Januar 2018



... "RATSKELLER FREE"

AUF DER RÜCKSEITE FINDEN SIE UNSERE AKTUELLE ABENDKARTE, TÄGLICH AB 16:00 !



**"ZWETSCHGEN-ZIMT"
HUGO**

Zwetschgen-Limes,
Holunder, Limetten,
Minze, mit eisgekühltem
Prosecco aufgeschäumt

€ 6.50

KÖSTLICHE APERITIFS

Juliusspital Secco trocken € 4.50
Juliusspital Secco-Mango fruchtig € 4.50
Campari Orange on the rocks € 6.50

Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Soda, Orange
Hugo Original Prosecco, Holunder, Limette, Minze € 6.50

Rheingauer Trauben-Secco alkoholfrei € 4.50

UNSER ABENDMENÜ € 37.00

GEDECK

Griebenschmalz - unser Obazda - Brotkörbchen

1A-1B-3-4-6-10-13-14

KÜRBISSCHAUMSUPPE

Kokos, Curry, Shrimps

2-3-4-11-13

GESCHNETZELTES FRISCHLINGSNÜSSCHEN

Hagebuttensauce, Butternut-Kürbis, Rosenkohl,
Kartoffel-Wacholder-Kroketten

1A-1B-3-5-9-10-13-14

SILVANER-MANDARINENCREME

Lebkuchen-Crumble, Birnenragout, Walnuss-Eis

1A-5-10-14

... oder gerne auch im Einzelangebot serviert:

Gedeck € 4.50 - Kürbisschaumsuppe € 7.50 - Frischlingsnüsschen € 18.50 - Mandarinencreme € 6.50

**WEIHNACHTS-
ÖFFNUNGSZEITEN 2017**

24.12. - geschlossen

25.12. - 10.00 bis 23.00 Uhr

26.12. - 10.00 bis 01.00 Uhr

**SILVESTER-
ÖFFNUNGSZEITEN 2017**

31.12. - ganztägig geöffnet

à la carte bis 17.00 Uhr

ab 18.00 Uhr Silvestergala 60€

**NEUJAHR-
ÖFFNUNGSZEIT 2018**

01.01. - geschlossen

**VORFREUDE
IST DIE SCHÖNSTE!**

Grünkohlwochen & Pinkel
im Januar 2018

BOEUF BOURGIGNON 1-3-9-10-13-14

Cognac-Rotweinsauce, Chipolle-Zwiebeln, Speck,
Champignons, Möhrchen, Kartoffelpüree

18.50

**GEBRATENES TOMAHAWK-STEAK VOM
SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN**

Gremolata, Artischocken-Tomatengröstl,
Meersalzkartoffeln

3-9-10-13 19.00

WINTERLICHES GEMÜSE "STROGANOFF"

Kürbis, gelbe Karotten, Grünkohl, Navetten,
Kräuterseitlinge in Haselnußöl, Spätburgundersauce,
Sauerrahm, Rote Bete, Basmatireis

3-9-10-13-14 14.50

GEBRATENES SEETEUFELFILET 1A-3-8-9-13

Safran-Roscoffzwiebel-Sud,
Auberginenpüree, Pimientos, Cous-Cous

26.00

