

VORSPEISEN & SALATE

Petersiliensuppe 9,00 €
Zimt | Ziegenkäse | Oliven | Pistazie

BEEF TEA 9,50 €
Rinder Consommé | Wurzelwerk | Rind

Ziegenkäse Crémé brûlée 16,70 €
Honig-Thymian Stachelbeere | Tomatensorbet | Knäcke

RINDERFILET-CARPACCIO 18,40 €
Kresse | Rucicola – Zitronen Pesto | Grana Padano | Pinienkerne

TATAR VOM RINDERFILET 18,90 €
KLASSISCH ODER GERÄUCHERT
Worcester-Reduktion | Pommery Senf | Kaper | Sardelle | Wachtelei | saure Gurke | rote Zwiebel

SASHIMI VOM RIND 17,30 €
MARINIERTES & RARE GEGARTES RUMPSTEAK
Teriyaki-Reduktion | gesalzene Kürbiskerne | Rotkohl Kimchi

CAESAR SALAD 9,50 €
Römersalat | Kapern | Caesar-Dressing | Grana Pandano

als Hauptgang 13,90 €

mit Maispoularde (180 g) zzgl. 12,00 €

mit Wildfanggarnelen (drei Stück) zzgl. 12,50 €

mit Flat Iron 100g zzgl. 11,70 €

HUGOS GRILL

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER ODER GERÖSTETER KNOBLAUCHBUTTER GEREICHT

RIPPCHEN AUS DEUTSCHLAND 400 g 22,50€
Rippchen sind aus dem unteren Teil des Rippenbogens des Schweins. Das Muskelfleisch ist hellrot und von weißen Fettäderchen durchdrungen. Je feiner die Marmorierung ist, desto saftiger ist das Fleisch. Die Rippchen werden über 6 Stunden geschmort und fallen zart vom Knochen. Unser Magic Dust Rub mit fernöstlichen Einflüssen wie Teriyaki und Zitronengras verleihen den Rippchen einen unvergleichlichen Geschmack.

RUMPSTEAK AUS URUGUAY 200 g 26,50 €
Das Rumpsteak wird aus dem hinteren 300 g 38,00 €
Rücken geschnitten. Der Steakklassiker ist saftig und besitzt einseitig einen Fettrand, welcher ein Geschmacksträger ist.

RINDERFILET KÜLBS FARM AUS NAMIBIA 200 g 34,50€
Dieses Filet stammt von freilaufenden Rindern, 300 g 42,80 €
die ganzjährig auf den sonnigen Weiden Namibias leben. Durch eine naturbelassene und artgerechte Aufzucht durchleben die Tiere eine gesunde Entwicklung, was sich auch auf Geschmack und Beschaffenheit des Fleisches auswirkt. Das Filet ist das feinste Fleisch des Rindes und vielseitig verwendbar. Das edle Teilstück ist sehr zart, mager und feinfaserig und hat eine leichte Wildnote, verliehen durch die intramuskuläre Fetteinlagerung.

TASTING

HUGOS TASTING

FLEISCHVARIATIONEN

100g Rumpsteak
100g Flank Steak
100g Cruceta vom Iberico

SAUCEN & DIPS*

Pfefferjus | Rote-Zwiebel- Confit

BEILAGEN

Süßkartoffel-Pommes Frites mit Wasabi-Schaum | Topinambur mit Salsa Verde | Risotto der Saison³ | HUGOS Marktgemüse | Wiesen- und Waldpilze | Baked Beans mit Ahornsirup

61,00 € PRO PERSON AB 2 PERSONEN BESTELLBAR



HUGOS GRILL

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER ODER GERÖSTETER KNOBLAUCHBUTTER GEREICHT

HANGING TENDER AUS IRLAND 200g 25,00 €

Das Hanging Tender stammt aus dem inneren Bauchbereich des Rindes und gehört zu den sogenannten „Premiumcuts“. Auch deshalb, weil es dieses besondere Fleischstück nur einmal pro Tier gibt. Übersetzt bedeutet Hanging Tender so viel wie „das hängende Zarte“.

FLAT IRON AUS URUGUAY 200g 22,00 €

Als Flat Iron Steak wird ein Top Blade Roast bezeichnet, 300g 31,00 €
bei dem die innenliegende Sehne entfernt wurde. Es wird aus dem oberen Teil der Rinderschulter geschnitten. Es handelt sich um einen relativ modernen Zuschnitt, der erst Anfang 2000 entdeckt wurde. Hervorragende Steaks, die geschmacklich ihresgleichen suchen.

RIB EYE STEAK KÜLBS FARM AUS NAMIBIA 250g 25,50 €

Dieses Steak stammt von freilaufenden Rindern, die ganzjährig auf den sonnigen Weiden Namibias leben. Ein Rib-Eye Steak wird aus dem vorderen Rücken des Rindes gewonnen. In diesem Körperabschnitt verlaufen gut erkennbare Fettschichten zwischen mehreren Muskelsträngen, die durch die Bewegung beim Grasens immer wieder beansprucht werden. Diese wiederholten Bewegungen sorgen dafür, dass das Fleisch marmoriert und saftig wird. Das typische Fetttage bei diesem Cut macht es besonders saftig und aromatisch.

TASTING

»IRON ANNIE« TASTING

VORSPEISENVARIATION

Beef Tea
Sashimi vom Rind

FLEISCHVARIATION

100g Rinderfilet
100g Flank Steak
100g Cruceta vom Iberico

SAUCEN & DIPS*

Salsa Verde | Rote- Zwiebel- Confit | Pfefferjus

BEILAGEN

Süßkartoffel-Pommes Frites mit Wasabi-Schaum | Topinambur mit Salsa Verde | Risotto der Saison³ | HUGOS Marktgemüse | Wiesen- und Waldpilze | Baked Beans mit Ahornsirup

DESSERT

Cheesecake | grüner Apfel | Blutorangen – Campari Sorbet

83,00 € PRO PERSON AB 2 PERSONEN BESTELLBAR

HUGOS GRILL

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER ODER GERÖSTETER KNOBLAUCHBUTTER GEREICHT

FLANKSTEAK KÜLBS FARM AUS NAMIBIA 200 g 22,00 €

Das Flanksteak stammt aus dem Bauchlappen. Dieses wird auch als Feinschmecker Steak bezeichnet. Es hat einen sehr ausgeprägten Geschmack nach Rind.

RINDERFILET DRY AGED AUS IRLAND 200 g 39,00 €

Es zeichnet sich durch einen natürlichen 300 g 55,00 €
und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fettmarmorierung aus. Das vollmundige Geschmackserlebnis wird durch traditionelle, handwerksgerechte Verarbeitung und die vierwöchige Reifung am Knochen erzielt. Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und so genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert.

CRUCETA VOM IBERICO SCHWEIN AUS SPANIEN 200 g 26,00 €

Beim Cruceta handelt es sich um ein Muskelstück, das sich im Bereich zwischen Rücken und Lendenspeck befindet. Es ist grobfaserig und erinnert von der Form her an einen Fächer. Die zahlreichen feinen Fettäderchen des Iberico-Schweinefleisches sorgen für eine intensive Marmorierung, durchaus vergleichbar mit dem Fleisch von Wagyu-Rindern. Das macht das Cruceta wunderbar saftig und geschmacksreich.

SURF & TURF MIT 3 WILDFANGGARNELN ZU IHREM STEAK zzgl. 12,50 €

GARSTUFEN

-
- ENGLISCH BLUTIG** im Inneren blutig und noch fast roh **(45 Grad)**
MEDIUM RARE gut gebräunt von außen | saftig im Inneren **(50 Grad)**
MEDIUM roter Fleischkern | dunkelbraune Kruste **(56 Grad)**
MEDIUM WEL fast durchgebraten | kräftig im Biss **(62 Grad)**
WELL DONE komplett durchgebraten | braune Farbe im Inneren **(72 Grad)**

PROBIEREN SIE AUCH UNSERE EXKLUSIVEN SALZE & PFEFFERSORTEN.
 UNSER SERVICEPERSONAL BERÄT SIE GERNE.

VON DER BESTELLUNG AUF DEN TELLER



BEI DEN GARSTUFEN MEDIUM WEL, WELL DONE UND GROSSEN FLEISCHSTÜCKEN IST DIE ZUBEREITUNGSZEIT ENTSPRECHEND LÄNGER.

BEILAGEN

-
- Steak House Frites 5,00 €
 Süßkartoffel-Pommes Frites mit Wasabi-Schaum
 Ofenkartoffel mit Liebstöckel Sour-Cream
 Risotto der Saison³
 Topinambur mit Salsa Verde
 Kartoffelstampf mit Röstzwiebel & Schnittlauch
- HUGOS Marktgemüse 5,00 €
 Wiesen – und Waldpilze
 Baked Beans mit Ahornsirup
 Pak Choi mit Senfkörner
 Parmesanmais
 Knackiger Blattsalat

WIR KÖNNEN AUCH ANDERS ALLES, NUR KEIN RIND!

-
- Coq au Vin** 25,50 €
 Beschwipstes Huhn | Rotwein | Wurzelgemüse | Topinambur
- GEGRILLTES Steinbeisser Filet** 28,00 €
 Grünkern-Risotto | Blutwurst | Wilder Brokkoli | Sauerkrautschaum
- ARANCINI** UMMANTELTE REISBÄLLCHEN SIZILIANISCHER ART 18,00 €
 Risotto | Garnele | Parmesansud | Petersilienöl
- HAUSGEMACHTE RAVIOLI Provolone** 18,00 €
 Trevisano | grüner Spargel | Tomate | Zitronen Beurre Blanc

SAUCEN & DIPS

-
- HUGOS BBQ SAUCE 5,00 €
 ROTWEINJUS⁹
 PFEFFERJUS⁹
- SAUCE BERNAISE 4,50 €
 WASABISCHAUM
 ROTE-ZWIEBEL-CONFIT⁹
 SALSA VERDE
 SOUR CREAM
 ROASTED AIOLI

DESSERT

-
- HUGOS Cheesecake** 9,50 €
 Grüner Apfel | Blutorangen – Campari Sorbet
- CRÈME BRÛLÉE Old English** 9,50 €
 Espressobrownie | Kurkuma Meringue | Hibiskus Birne
- MAISPARFAIT** 9,00 €
 Yuzo Curd | Cronuts
- Hausgemachtes Sorbet** 3,50 €
 Genießen Sie dies in Kombination mit Wodka 4 cl 5,50 €
 Prosecco 5 cl 2,50 €

DAZU EMPFEHLEN WIR IHNEN EINEN DESSERTWEIN

- RIESLING BEERENAUSLESE 5 cl 7,70 €
 Weingut Pfaffmann