

## APERITIF

**Aperol Spritz** 7  
Aperol | Prosecco | Orange

**HUGO** 8  
Rheingau Riesling Sekt | Limette | Minze | Holunder

## VORSPEISE

**Kartoffel Chili Cheese Krokette** 16  
hausgebeizter Lachs | Tatar von der Rotgarnele - Karotte | Sesam Mayonnaise

**Caesar Salat mit Maishähnchen** 14  
konfierter Paprika | Parmesan | Gurke | Rettich | Paprika Dressing

**Espuma vom Roten Paprika** 8  
Croûtons | Paprika

**Mediterraner Gemüsesalat** 12  
Paprika | Zwiebeln | Hirtenkäse | Tomate | Dressing

## HAUPTGANG

**Filet vom Iberico | Speck** 26  
Röstkartoffeln | Rahmkraut

**Charoluxe Rinderfilet | Zwiebel Senf Haube** 38  
Frische Pilze in Rahm mit Karotte | grüner Pfeffer | Kartoffelstroh | Pasta

**Rinder Short Rib | Pulled Pork | BBQ (24 Stunden schonend gegart)** 24  
knusprige Pommes frites | hausgemachter Cole Slow mit Kraut und Karotte

### Wir empfehlen

**Fischeintopf | Muschel | Garnele | Saibling | Rotbarbe | Lachs** 32  
Riesling Risotto | Parmesan | Krustentierjus

Dazu passt hervorragend:

**2022 Riesling Schiefer** 9  
Weingut Van Volxem | Mosel

**Rumpsteak | Zwiebel Senf Kruste** 29  
Kartoffel Chili Cheese Krokette | Mediterraner Gemüsesalat | Paprika | Gurke  
Zwiebeln | Fetakäse | Tomate

**Kartoffel Chilli Cheese Kroketten hausgemacht (vegetarisch)** 19  
Buntes Gemüse | Paprika | Karotte | Wilder Spargel

## DESSERT

**Panna Cotta und Crumble** 12  
Apfel Riesling Ragout | Karamell Mascarpone Creme

## Unsere Menü Empfehlung

### Hugo Aperitif

Riesling Sekt aus dem Rheingau | Limette | Minze | Holunder

\*\*\*

### Kartoffel Krokette Käse | Chili

hausgebeizter Lachs | Garnelen Tatar | Sesammayonnaise

\*\*\*

### Medaillon vom Charoluxe Rinderfilet

Pasta | Rahmpilze | Karotte | grüner Pfeffer | Zwiebeln | Kartoffelstroh

\*\*\*

### Panna Cotta und Crumble

Apfel Riesling Ragout | Karamell Mascarpone

59,- €