Herzlich willkommen im H'ugo's Beach Club

Willkommen in meiner Welt: Sie ist traditionell, manchmal gewagt,
erfüllt von wunderbaren Aromen, bunt aber nicht grell,
hin und wieder ein bisschen laut, herzlich und familiär,
deftig und süss, perfektioniert aber nie langweilig,
voll von sagenhaften Geschmäckern.

auf jeden Fall besonders und ich freue mich jeden Tag aufs Neue,
dass sie so ist, wie sie ist!

Wo die liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.

Bitte beachten Sie, dass wir ausschliesslich folgende Zahlungsmittel akzeptieren:
Bargeld | EC-/Giro-/Maestrocard | Mastercard | Visacard

Salat

Insalata mista [M|1A] — 8.90
Gemischter Salat

Insalata di rucola con pomodorini e parmigiano [M|1A] — 11.90
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan

Bocconcini di buffala [G|M|1A|15] — 13.90
Kleine Büffelmozzarella mit Tomaten, Schalotten & Basilikum

Insalata caesar [A|C|D|E|G|M|1A] — 11.90
Salat mit selbstgemachten Croûtons und Parmesansplitter

Insalata caesar con tacchino [A|C|D|E|G|M|1A] — 17.90
Salat mit selbstgemachten Croûtons, Putenstreifen und Parmesansplitter

Insalata caesar con gamberoni [A|B|C|D|E|G|M|1A] — 19.90
Salat mit selbstgemachten Croûtons, Garnelen und Parmesansplitter

Vorspeisen

Caprese [G|M|1A|15] — 10.90
Tomaten mit Mozzarella & Basilikum

Prosciutto di parma e melone — 14.90
Parmaschinken mit Melone

Vitello tonnato con capperi [C|D|K|3] — 15.90
Kalbsfiletscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

H´ugo´s Dreierlei [C|D|G|K|3|15] — 17.90
Vitello Tonnato, Fleischtomate mit Mozzarella-Kugeln und Lachstatar auf Rote Beete Carpaccio

Cocktail di gamberini [B|G|K] — 15.90
Krabbencocktail mit Melone

Battuta di tonno su insalata di finocchi [D|M|1A] — 18.90
Dünn geklopftes Thunfischfilet auf Fenchelsalat, mit Erdbeeren und Himbeerbalsamico

Bitte beachten Sie unsere detaillierte
Allergenkennzeichnungsaufstellung am Ende der Karte!

Pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino [A] — 12.90

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino aus Calabrien, Kirschtomaten und Petersilie

Penne all´arrabbiata [A] — 12.90

Penne mit einer scharfen Sauce von Tomaten aus Cilento

Strozzapreti con ragù di salsiccia [A|2A|3|15] — 14.90

Hausgemachte Strozzapreti mit einem Salsiccia Ragout (leicht scharf)

Fettuccine con gambas al vino bianco [A|B|C|1] — 17.90

Hausgemachte Bandnudeln mit Gambas in einer Weißweinsauce

Tagliolini al tartufo [A|C|G] — 19.90

Hausgemachte feine Bandnudeln mit hauchdünn gehobeltem Saison-Trüffel

Linguine con aragosta [A|B] — 34.90

Linguine in Hummerragout serviert mit einem ½ ausgelöstem Hummer,

mit einem Kräuter-Mantel gratiniert

Bitte beachten Sie unsere detaillierte
Allergenkennzeichnungsaufstellung am Ende der Karte!

2022-03

Fisch

Pesce misto alla griglia con verdura e insalata mista G|M|IA — 31.90
Gemischter Fischteller vom Grill mit Gemüse und Salat serviert

Filetto di Tonno G|D|L — 32.90
Sashimi Thunfisch Steak in Sesamkruste, rosa gebraten mit Sweet-Chilli-Sauce,
mit Buttergemüse serviert

Filetto di Branzino al vino bianco con vongole e verdure D|G|M — 29.90
Filet vom Wolfsbarsch in Weißwein mit Venusmuscheln,
dazu reichen wir saisonales Buttergemüse

Gamberoni U5 alla Griglia su Insalata Mista B|M|IA — 29.90
Gegrillte Gambas auf gemischtem Marktsalat

1kg Gamberi arrostiti in Aglio e Olio d'Oliva extra vergine B — 62.90
1kg Garnelen geröstet in Knoblauch und Olivenöl extra vergine

Fleisch

Nodino di Vitello alla Griglia con patate al rosmarino — 29.90
Kalbskotlette vom Grill mit Rosmarinkartoffeln

Entrecôte ai Ferri con patate al rosmarino — 32.90
Irisches Entrecôte vom Grill mit Rosmarinkartoffeln

Filetto di Manzo alla Griglia con patate al rosmarino — 34.90
Irisches Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln

Straccetti di Manzo

Rindfleischstreifen in Pizzaiola Sauce — 26.90

Rindfleischstreifen mit Rucola und Trüffel M|IA — 32.90

Beilagen

Beilagensalat	6.50
Rosmarinkartoffeln	6.50
Saisongemüse	6.50
Ratatouille	7.50

Bitte beachten Sie unsere detaillierte
Allergenkennzeichnungsaufstellung am Ende der Karte!

Pizza

Margherita A|G|15 — **9.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl Extra Vergine

Salami A|G|15 — **12.90**
Tomatensauce, Mozzarella, leicht scharfe ital. Salami, Olivenöl Extra Vergine

Matteo Arrosto A|G|15 — **13.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto all`arrosto, Olivenöl Extra Vergine

Vegetaria A|G|M|1A|15 — **14.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Zucchini,
Schalotten, Artischocken, Olivenöl Extra Vergine

Mella Pizza A|G|2A|3|15 — **14.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Tiroler Speck, rote Zwiebeln, Olivenöl Extra Vergine

Parma Rucola A|G|M|1A|15 — **15.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine

Lachs Rucola A|D|G|M|1A|15 — **15.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, geräucherter Lachs, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine

Thunfisch I G|D|M|1A|15 — **18.90**
Tomatensauce, Mozzarella, frischer Thunfisch (Sashimi) in Zitronettensauce mariniert,
Rucola, Frühlingszwiebeln, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine

Thunfisch II G|D|15 — **18.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, frischer Thunfisch (Sashimi) in feiner
Sojasauce mariniert, frischer Koriander, Olivenöl Extra Vergine

Gambas Knoblauch A|B|G|15 — **19.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl Extra Vergine

Trüffel G|15 — **19.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Saison-Trüffel

Bitte beachten Sie unsere detaillierte
Allergenkennzeichnungsaufstellung am Ende der Karte!

2022-03

Formaggi

Variazione di formaggio [G|K] Käsevariation mit Feigensenf serviert	19.90

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu [A|C|F|G|H|9A|11|17]	8.90
Profiterole [A|C|F|G|H|8|10A|16|17] Gefüllt mit Schoko-Sahne-Creme und mit weißer Schokolade überzogen	8.90
Panna cotta su specchio di frutta Panna Cotta auf einem Fruchtspiegel	8.90
Ricotta e pera con Frutti di bosco Ricotta-Birnen Torte mit Waldbeeren	8.90
Dessertvariation ab 2 Personen	p.P. 8.90
Eis klein	4.90
Eis gross	5.90
Kuchen aus der Vitrine	6.90

Bitte beachten Sie unsere detaillierte
Allergenkennzeichnungsaufstellung am Ende der Karte!

Allergene

a **Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern

b **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

c **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: Eier von Geflügel

d **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: alle Fischarten, Kaviar

e **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: alle Erdnusssorten

f **Soja** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: alle Sorten von Sojabohnen

g **Milch oder Laktose** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel

h **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse

i **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

k **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse

l **Sesam** und daraus gewonnene Erzeugnisse

m **Schwefeldioxid und Sulfide** und daraus gewonnene Erzeugnisse E 220 – E 228 - Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg

n **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

o **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

p **Enthält eine Phenylalaninquelle**

Zusatzstoffe

1a Farbstoffe

1b Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinflussen

2a Konservierungsstoffe

2b Nitritpökelsalz

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 Geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 Phosphat

9a Süssungsmittel

9b Süssungsmittel Saccharin

9c Süssungsmittel Cyclamat

9d Süssungsmittel Aspartam

9f Süssungsmittel Acesulfam

10a Milcheiweiss

10b Stärke

10c Eiklar

10d flüssiges Eiweiss

10e Sojaeiweiss

11 koffeinhaltig

12 chininhaltig

13 taurinhaltig

14 gentechnisch verändert

15 Säuerungsmittel

16 Stabilisatoren

17 Aromen

18 Natürliche Aromen

Events im H'ugo's

Bei uns feiert man die Feste wie sie fallen,

egal ob es Ihr Geburtstag ist, ein Dinner für Zwei sein soll oder Sie einfach nur einen unvergesslichen Abend mit Ihren Liebsten bei uns verbringen möchten.

Sie suchen einen geeigneten Ort für Ihren besonderen Anlass?
Für 2, 10, 20, 50, 100, 500 oder sogar bis zu 1.200 Gäste?
Dann freuen wir uns auf Sie!

Unsere Event Abteilung bietet Ihnen einen Full-Service mit einem festen Ansprechpartner, der sich exklusiv um alle Ihre Fragen und Wünsche kümmert.

Vom Speisen- und Getränkekonzept, über die musikalische Darbietung am Abend, bis hin zur Organisation der Übernachtung für Ihre Gäste, übernehmen wir gerne Ihre gesamte Planung und Durchführung.

Egal, welches Anliegen oder welchen Wunsch Sie haben,

wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme.

_ **Kontakt:** 089.925 832 07

_ **E-Mail:** events@hugos-pizza.de