

Degustationsmenü

Menü

8-Gang-Menü | 240

6-Gang-Menü | 180 (6)

Weinbegleitung

8-Gang-Menü | 120

6-Gang-Menü | 95

0,1 l pro Gang, inklusive Mineralwasser
und einer Tasse Kaffee

Schneekrabbe & Imperial-Kaviar (6)

Salat, Mairübchen, Staudensellerie-Vinaigrette, Kalamansi, Apfel
1,2,3,7,8,9,12

Aspik vom Spanferkel (6)

Räucheraal, Gurke, weiße Erdbeere, Merrettich
1,2,3,4,7,12,14

Loch-Duart-Lachs (6)

Kräuter-Sabayon, Kohlrabi, Fingerlimes, Buchweizen
1,2,3,7,8,12

Lángos

Fenchel, geräucherte Crème fraîche, Topinambur, Belper Knolle, Rucola
1,2,5,7

Jakobsmuschel

Gebraten und roh mariniert, Karotte, Yuzu Kosho, gegrillte Queller
2,4,7,8,10,11,14

Seezunge (6)

Bruchsaler Spargel, Champignon, Traube, Holunderblüte
1,2,4,7,8,14

Salzwiesenlamm (6)

Bärlauch, junge Erbse, Pistazie, Anchovis
1,2,3,5,7,12,14

Waldmeister (6)

Crémeux, Sorbet, schwarzer Sesam, Brombeere
2,3,5,11

Hugos



Restaurant

Zusatzstoffe & Allergene

1 Gluten · 2 Laktose · 3 Hühnerei · 4 Soja · 5 Schalenfrüchte · 6 Erdnüsse · 7 Sellerie · 8 Fisch
9 Krebstiere · 10 Weichtiere · 11 Sesam · 12 Senf · 13 Lupine · 14 Schwefeldioxid

Trotz höchster Sorgfalt können aufgrund handwerklicher Herstellungsabläufe Spuren oben
genannter Allergene in unseren Gerichten enthalten sein.

Degustation Menu

Menu

8 course menu | 240

6 course menu | 180 (6)

Corresponding Wines

8 course menu | 120

6 course menu | 95

0,1 l per course, including mineral water
and one cup of coffee

Snow crab & Imperial caviar (6)

Salad, turnip, celery vinaigrette, kalamansi, apple
1,2,3,7,8,9,12

Aspic of suckling pig (6)

Smoked eel, gherkin, white strawberry, horseradish
1,2,3,4,7,12,14

Loch Duart salmon (6)

Herb sabayon, kohlrabi, finger limes, buckwheat
1,2,3,7,8,12

Lángos

Fennel, smoked crème fraîche, Jerusalem artichoke, Belper Knolle, rocket
1,2,5,7

Scallop

Fried and raw marinated, carrot, yuzu kosho, grilled glasswort
2,4,7,8,10,11,14

Sole (6)

Bruchsal asparagus, mushroom, grape, elderflower
1,2,4,7,8,14

Salt meadow lamb (6)

Wild garlic, young pea, pistachio, anchovy
1,2,3,5,7,12,14

Woodruff (6)

Crèmeux, sorbet, black sesame, blackberry
2,3,5,11

Hugos



Restaurant

Food Additives & Allergens

1 Gluten · 2 Lactose · 3 Chicken Egg · 4 Soy · 5 Nuts · 6 Peanuts · 7 Celery · 8 Fish
9 Crustaceans · 10 Molluscs · 11 Sesame · 12 Mustard · 13 Lupins · 14 Sulphur dioxide

Despite the utmost care, our dishes may contain traces of the above allergens
due to the artisanal production processes.