# 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, Navette, Staudensellerie-Vinaigrette, Kalamansi, Apfel
1,2,3,7,8,9,12

Aspik vom Spanferkel 6
Räucheraal, Gurke, Radieschen, Meerrettich
1,2,3,4,7,12,14

Bachsaibling 6
Konfiert, Mangold, Buddhas Hand, Wacholder
2,3,4,7,8,12

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
Zitronen-Beurre-blanc, Kartoffel, Pfifferlinge, Petersilie
1,2,3,4,7,8,,12,14

Brandenburger Reh 6
Petersilienwurzel, Bete, Lorbeer, Mohn
1,2,3,5,14

Valrhona-Opalys-Schokolade 6
Gelber Pfirsich, Himbeere, Buttermilch, Zitronenverbene
1,2,3,5

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, cucumber, radish, horseradish
1,2,3,4,7,12,14

Brook trout 6
Confit, Swiss chard, fingered citron, juniper
2,3,4,7,8,12

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
Lemon beurre blanc, potato, chanterelles, parsley
1,2,4,7,8,14

Brandenburg venison 6
Parsley root, beetroot, laurel, poppy seeds
1,2,3,5,14

Valrhona Opalys chocolate 6
Yellow peach, raspberry, buttermilk, lemon verbena
1,2,3,5

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.