



Unsere Philosophie

*Bei HUGO'S kommt nur höchste Prime-Fleischqualität auf den Teller.
Unser BLACK ANGUS BEEF beziehen wir
zum größten Teil aus Australien.*

*Hier leben die Tiere in einer einzigartigen Landschaft.
Saubere und klare Flüsse durchziehen die saftige Weidelandchaft.
Eine artgerechte Tierhaltung sorgt für glückliche Rinder und
dies wiederum ist die Voraussetzung für Qualitätsfleisch.
Außerdem führen wir noch eine Auswahl internationaler Schnitten in
unserem Reifeschrank. Sprechen Sie gerne unseren Service darauf an.*

*Aus ethischen Gründen verzichten wir komplett auf Kalbfleisch.
Unser 100% reinrassiges iberisches Schwein IBÉRICO wächst in Eichenwäldern heran.
Diese Schweine haben die Eigenschaft intramuskuläres Fett einzulagern.
Dadurch entsteht eine sehr gute Fettmarmorierung, ähnlich wie beim Wagyu-Rind.*

*Das Fleisch zeichnet sich durch einen intensiven Geschmack aus.
Eine weitere Voraussetzung für das perfekte Steak ist derHajaTec®-Grill,
ausgestattet mit dem patentierten Hightech-Grillrost. Das bedeutet optimales
Indoor-Grillvergnügen mit Holzkohle, ohne dass das Fett in die Glut tropft.
Absolutes Grillvergnügen auf die gesündeste Art und Weise, die direktes Grillen
bieten kann.*

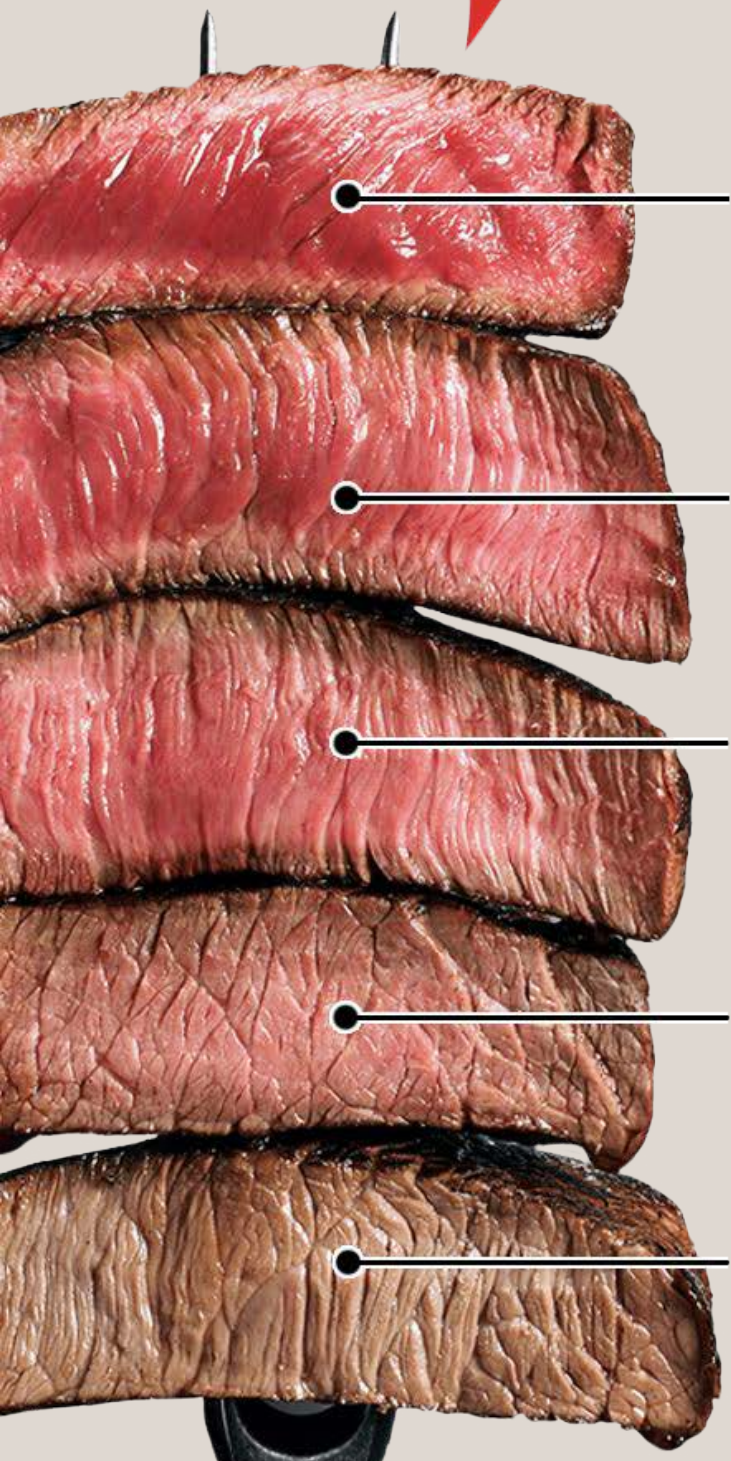
*Hugos Steak & BBQ ist ein wahres Paradies für Fleischliebhaber und
bietet sorgfältig auf dem Holzkohl-Grill zubereitete Premiumsteaks,
edlen Fisch und Meeresfrüchte.*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und viel Genuß unserer köstlichen, gehobenen Küche.*

Ihr Hugo's-Team

HOW DO YOU WANT THAT?

STEAK ORDER — GUIDE —



RARE
COOL, RED CENTER

MEDIUM RARE
WARM, RED CENTER

MEDIUM
WARM, PINK CENTER,
TOUCH OF RED

MEDIUM WELL
WARM BROWN,
PINK CENTER

WELL DONE
HOT, BROWN CENTER
WITH NO PINK

Vorspeisen

Suppen

Süßkartoffelsuppe mit Chorizo 7,00
und Crémehaube ^{2, 13, 8, 3}

Beef Tea 8,00
Rinder Consommé mit Premium Rind und Wurzelgemüse ^{3,4,9,11}

Salate

Mix-Salat 6,00
Mit frischen und getrockneten Tomaten, Gurke und Paprika ^{8,11}

Dressing nach Wahl:
Himbeer-Dressing ¹¹
Balsamico-Dressing ¹¹

Wahlweise zusätzlich mit:
Tiger Prawns +9,00
Gegrillten Rinderstreifen +7,00

Vorspeisenplatte Special

Gemischte Vorspeise (Empfehlung des Hauses) ab.2P p.P. 12,00
Fleischspieße mit Grillgemüse
Oktopus Ponzu-Trüffel
Gegrillte Jakobsmuscheln
Tiger Prawns



Hugo's-Spezial



Gegrillte Jakobsmuscheln 12,50
frische Jakobsmuscheln auf Holzkohlegrill
mit einem Ponzu-Trüffel Dressing

Tako Salad 13,00
Gegrillter Oktopus auf Salat mit
einem Ponzu-Trüffel Dressing

Beef-Tatar 90g 16,00
Handgeschnittenes Prime-Beef mit einem Wachtel-Ei ¹,
Tatar-Sauce

Avocado-Salat 17,00
mit gesmoktem Lachs, Avocado, Tomaten, Parmesan,
Olivenöl und Dill ^{2,8}

Knoblauch-Brot 3,50
Mit Knoblauch und Olivenöl
eingeriebenes Brot über Holzkohle gegrillt ^{3,13}

Carpaccio Classico 14,00
Bestes Beef, alter Balsam, Olivenöl, Rucola,
Parmesan und Paprikaaioli ^{1,2,3,11,13}





Beef - Rindfleisch



Unser Premium Fleisch aus Down Under stammt von reinrassigen Black-Angus-Rindern, die ein freies und erfülltes Leben genießen können. Die Tiere leben auf großflächigen Farmen in einer grünen Umgebung. Gepaart mit dem beruhigten Klima in Australien bieten sich hier ideale Voraussetzungen für die Produktion von erstklassigem Black-Angus-Rindfleisch.

Dry Aged Steak

Tenderloin/ Filet

Das Filet ist das zarteste und begehrteste Fleischstück. Es liegt unter dem Rückenmuskel, in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher sind Filet Steaks besonders feinfaserig und mager.

Vom Black Angus	ca.250g	300g
100g = 12,50	31,00	37,50

Sirloin/ Roastbeef/ Rumpsteak

Extrem saftig durch den charakteristischen Fettdeckel. Im Dry-Aged-Verfahren am Knochen gereift für ursprünglichen Fleischgeschmack. Teilstück vom Rind zwischen Hochrippe und der Hüfte.

Vom Black Angus	ca.250g	300g
100g = 9,50	23,50	28,50

Rib-Eye/ Entrecôte

Die Hochrippe ist das Rückenstück (Rib Eye) des Rinds zwischen der achten und zwölften Rippe. Es liegt zwischen Rindernacken und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef

Vom Black Angus	ca.250g	300g
100g = 11,50	28,50	34,50





Beef - Rindfleisch



Teres Major Steak

Dieses Stück Fleisch ist auch bekannt unter dem Namen Petit Filet und Chuck Tender Steak. Zart wie Filet aber kräftiger Geschmack.

Black Angus ca.300g **25,50**

100g = 8,50

Hanging Tender

In Frankreich als Onglet Vertreten, muss man das Hanging Tender in Deutschland noch suchen. Dieses Stück ist nur einmal im Körper vertreten. Saftig und Intensiv.

Black Angus ca.300g **25,50**

100g = 8,50

Bavette

Ein Schnitt aus der Dünnung im unteren Bauchbereich. Langfaserig sehr mager aber trotzdem sehr geschmacksintensiv.

Black Angus ca.300g **24,00**

100g = 8,00

Rind-Spieß 3 Stück **21,00**

Zartes Rindfleisch mit Grillgemüse am Spieß



Ibérico



Unser 100% reinrassiges, iberisches Schwein wächst in einem Eichenwald heran. Diese Schweine haben die Eigenschaft das intramuskuläre Fett einzulagern und dadurch eine sehr gute Fettmarmorierung, ähnlich wie beim Wagyu-Rind, auszuprägen. Es zeichnet sich durch seinen intensiven Geschmack aus.

Ibérico-Secreto (ESP) ca.250g **28,00**

Mit feinen Fettäderchen
(Fleischmarmorierung) durchzogen,
ähnlich wie bei den Wagyu-Rindern.

Ibérico-Filet (ESP) ca.220g **26,00**

Das beste Stück vom Schwein, schöne
Marmorierung, intensiv im Geschmack

Spareribs **21,00**

mit hausgemachter Marinade



Lamm

Neuseeland

Die natürliche Marmorierung des Lammfleisches garantiert größte Zartheit und Geschmackstiefe. Durch die Freilandhaltung auf saftig grünen irischen Wiesen erhält es seinen aromatischen, frischen und unverwechselbaren würzigen Geschmack.

Lamm-Carré (NZL) 5 Stück **31,00**
Einzelne Lammchops
Saftig, intensiv im Geschmack



Geflügel

Französische Maispoularde ca.180-200g **25,00**
aus der deutschen Bio-Hühnerbrust mit Grillgemüse ^{11,12}

Fleisch aus der Region

nicht aus unserem Reifeschrank

Tenderloin/ Filet 100g = **8,50**
Rib-Eye/ Entrecôte 100g = **6,50**





Fisch



Lachs (GBR) ca.250g **25,00**

*Lachs gehört heute zu den am meisten geschätzten Speisefischen. Sein orangerosa bis dunkelrotes Fleisch ist reich an Omega-3-Fettsäuren
100g = 10,00*

Tiger Prawns ca.300g **39,00**

*Gegrillte Tiefsee-Garnelen aus natürlicher Zucht mit Knoblauch-Thymian-Butter und dazu Grillgemüse
100g = 13,00*

Burger



Hugo's Signature Burger **21,00**

Dry Aged Beef Burger mit Black Angus Rib-Eye im Butter Brioche, Portwein-Zwiebeln, Spiegelei, knuspriger Parmesan, Trüffel Steakhouse-Pommes, Paprikaaioli und White BBQ ^{1,2,3,4,11,12,13}

Pulled Pork Burger **18,00**

feinstes Pulled Pork, Tomatensalsa, Cole Slaw mit Trüffel Steakhouse-Pommes und White BBQ ^{1,2,3,4,11,12,13}





To Share For Two



Surf 'n' Turf 99,00

Kombination von gegrilltem Rindfleisch (ca. 600g) und
Tiger Prawns (ca. 300g) mit aktueller Tagesbeilage ^{1,2,3,4,11,12,13}

Hugo's Beef Mix 69,00

unser Chefkoch empfiehlt eine Kombination aus
drei verschiedenen Fleischcuts mit aktueller Tagesbeilage

Duck

Barberie Ente 28,00

fein geschnittene Barberie Ente in
hausgemachter Marinade mit Grillgemüse

Hugo's Pasta

Mit Trüffelsalz wahlweise mit:

Rindfleischstreifen ^{3,13,9} 16,90

Garnelen ^{2,13,9} 18,90

Rucola und Cherrytomaten ^{1,9,11} 12,90

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Pommes 8,50

Hähnchenspieße mit Pommes 8,50



Hausgemachte Saucen



Portwein ^{3,13,9}	2,00
Cognac-Pfeffer-Rahm ^{2,13,9}	2,00

Hausgemachte Dips

BBQ ^{4,7,13,11,12,9}	1,50
Hugo's Special ^{1,2,11}	1,50
White BBQ ^{1,2,3,11}	1,50
Paprika Aiolio ^{1,2}	1,50
Knoblauch-Chilli-Butter ^{2,11}	1,00
Kräuterbutter ^{2,11}	1,00
Trüffelbutter ^{2,11}	1,50



Beilagen



Drillingskartoffeln

wahlweise zusätzlich mit:

Geröstetem Sesam ¹²	4,00
Rosmarin	4,00
Trüffel	5,00
Folienkartoffel	4,00
mit Sourcreme ^{2,11}	

Steakhouse-Pommes

Natur mit Salz	3,00
Getrüffelt	4,00
Süßkartoffel	4,00
Maiskolben	3,50
Blattspinat	4,00
mit Pinienkernen ^{8,9}	
Kenia Bohnen	4,00
mit Speckmantel	
Nussbutter-Kartoffelcreme	4,00
feines Kartoffelpüree mit Nussbutter ²	
Grillgemüse	4,00
rote und gelbe Paprika, grüne Zucchini, Champignons	



Dessert



Gegrillte Banane 9,00
Mit Nougat-Früchtekern, Baileys, Sahnehaube ^{2,8}

Karamellierter Kaiserschmarren 9,50
Mit Pflaumenragout, serviert mit
einer Kugel Bourbon Vanille-Eis ^{1,2,13}

Signature Tiramisu „Flavoured Whiskey“ 8,00
Hugo's Tiramisu mit Whiskey,
Butterbiskuit ^{1,2,13}



Lebensmittelallergene:

1. Eier, 2. Milch (einschließlich Laktose /Milchzucker) 3. Sellerie, 4. Soja, 5. Fisch
6. Krebstiere (Flusskrebse, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krill, Languste, Scampi), 7. Weichtiere (Schnecken,
Tintenfische, Muscheln, Austern), 8. Nüsse (Schalenfrüchte: Mandeln, Macadamia, Pistazien, Walnüsse,
Cashew, Pecannuss, Haselnuss und Paranüsse), 9. Sulfite (Wein, Trockenobst) 10. Lupine, 11. Senf,
12.Sesam,13. Gluten (Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut), 14. Erdnüsse
16. Kann Spuren von 13,1,4,2,8 enthalten.