



...mit allen Sinnen genießen

**Sie sind an einem Ort einer langen Geschichte
angelangt. Jenseits von alltäglichem Stress
und Unruhe - sinnlich, paradiesisch, außerge-
wöhnlich.**

**Ein Ort, der trotzdem noch ein bisschen von
seinem alten Geheimnis bewahrt hat. Erleben
sie Hugo's im Ernst-August-Carree.**

- WENN SIE DAS BESONDERE LIEBEN:

...dann sind Sie in unserem Restaurant genau an der richtigen Adresse. Unser Küchenchef bereitet Ihnen dort täglich saisonal wechselnde Spezialitäten und Kreationen auf höchstem Niveau.

TEILEN SIE DIE SCHÖNSTEN MOMENTE...

...mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern. Das Hugo's steht Ihnen auch für Familienfeiern, Tagungen und Firmen-Events zur Verfügung. Wir bieten im Zeitgeist modernste Räumlichkeiten. Dadurch sind wir in der Lage, jedes Projekt professionell zu realisieren.

Ernst-August-Platz 10
30159 Hannover

Tel. 0511. 76 35 28 30
www.hugos-hannover.de

täglich ab 11 Uhr geöffnet



VORSPEISEN UND ANTIPASTI

HUGO'S

SINFONIA MISTA: 2,3,6

„Carne & Verdure“,
Bunter Antipastiteller, a la Hugo's
pro Person 12,90€

CAPRESE:

Büffelmozzarella, Tomatenscheiben,
Pesto, Olivenöl, frischer Basilikum
und Baguette 11,50€

VITELLO TONNATO:

Kalbsfleischscheiben,
Thunfischcreme, Kapern und
Baguette 12,50€

CARPACCIO CLASSICO:

Hauchzarte Rinderfiletscheiben mit
gehobeltem Grana Padano, Rucola
und Baguette 12,50€

CARPACCIO HUGO'S:

Hauchzarte Rinderfiletscheiben
mit 6 gegrillten Gambas,
Crema de Balsamico,
gehobeltem Grana Padano,
Rucola und Baguette 14,50€

PARMASCHINKEN & MELONE:

11,50€

SUPPEN

ZITRONENGRAS- CURRYSUPPE:

mit einem Gambasspieß
und Baguette 6,90€

TOMATEN-CREME- SUPPE:

mit Ricotta, Basilikum
und Baguette 6,90€



SALATE

MARINIERTES GEMÜSE- SCHAFSKÄSE

mit frischen Kräutern, Bratkartoffeln, Schafskäse, auf Blattsalaten der Saison und Kräuterdressing, dazu frisches Baguettebrot

10,90€

GARNELEN-RUCOLA SALAT

Sonnengereifte Kirschtomaten, Gurken, Paprika auf Blattsalaten der Saison, mit 5 Garnelen, gebratenen Pinienkernen, Italian-Dressing, dazu frisches Baguettebrot

12,90€

CEASAR'S SALAT- HÄHNCHENBRUST

knackige Salate der Saison mit dem berühmten Caesar's-Dressing, Parmesan, gebratenen Kartoffeln, gebratener Hähnchenbrust, gebratenen Pinienkernen, dazu frisches Baguettebrot

12,90€

ZIEGENKÄSE- WALNUSS-SALAT

knackige Salate der Saison, Kirschtomaten, Rucola, Walnüsse, Ziegenkäse mit Honig, Orangenfilets, Hähnchenbrust, French Dressing dazu frisches Baguettebrot

13,50€

LACHS-STEAK-SALAT

knackige Salate der Saison, Kirschtomaten, Gurken, Rucola, Italian Dressing dazu frisches Baguettebrot

12,90€



PASTA NACH HUGO'S ART

Ein vielfältiges Pasta Sortiment, original italienische Pasta nach Art des Hauses.

Ob Penne oder Tagliatelle, die erlesenen Gerichte werden individuell auf die Wünsche der Gäste abgestimmt und umgehend zubereitet. Oberstes Gebot - Die Pasta Spezialitäten kommen täglich frisch auf den Tisch.

...wählen Sie Bitte Ihre Pasta aus:

- Penne
- Tagliatelle

TOMATEN-RUCOLA

Kirschtomaten, Tomatensauce, Parmesan und Rucola

9,50€

LACHS-SPINAT

Spinat, Lachs, Dill in einer Weißwein-Sahnesauce

11,90€

THAI-HÄHNCHEN-PAPRIKA

Hähnchenbruststreifen, Rucola, Parmesan in einer RED-HOT Thaisauce

11,50€

PESTO-PINIENENKERNE

Basilikum-Pesto, Olivenöl, Pinienkerne, Rucola, Parmesan und Pesto-Sahnesauce

10,90€

ZIEGENKÄSE-WALNUSS

in einer Tomaten-Sahnesauce mit Rucola, Walnüsse, Ziegenkäse, Orangenfilets, Hähnchenbrust

12,50€

FLUSSKREBS-CURRY-ORANGE

Flusskrebse, Chili, Paprika, Broccoli, Orangenfilets in einer leichten Curry-Orangen-Sauce

13,50€

96er

Tomaten-Sahne-Soße, Chili, Gambas, Cherry-Tomaten, Rucola, Grana Padano

12,90€



PIZZA

Die frische Italiens.

Ein Hauch von Teig so leicht und knusprig trägt er eine frische Vielfalt, so etwas gelingt nur einem italienischen Steinofen.

„Margherita“

Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl Extra Vergine

9,50€

„Salami“ ^{2,3}

Tomatensauce, Mozzarella, leicht scharfe ital. Salami, Olivenöl Extra Vergine

11,90€

„Matteo Arrosto“

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto all'arrosto (Schinkenbraten), Olivenöl Extra Vergine

13,90€

„Parma Rucola“

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine

13,90€

„Vegetaria“

Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Zucchini, Schalotten, Artischocken, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine

13,90€

„Gambas Knoblauch“

Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl Extra Vergine

15,90€

„Thunfisch 1“

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Thunfisch in Zitronettensauce mariniert, Frühlingszwiebeln, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine

15,90€

„Thunfisch 2“ ¹¹

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Thunfisch in feiner Sojasauce mariniert, Koriander, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine

15,90€

„Trüffel“

Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel

17,90€

„Lachs Rucola“

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, geräucherter Lachs, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine

13,90€



DIE FLAMME DES LEBENS

...bereitet Unvergleichliches in unserem italienischen Steinofen.

Kleine, schwarze Gusspfannen, gefüllt mit verschiedenen frischen Zutaten auf dem Weg zum Siedepunkt.

NORWEGER-LACHS-GEMÜSE ²

Lachsfilet auf Kräutern, mit kleinen Kartoffeln und mediterranem Gemüse geschmort. Serviert in der heißen Gusspfanne. Dazu Sour Cream und frisches Brot

200g - 19,50€

ARGENTINISCHES-RINDER-HUFT-STEAK ²

Rinder Huft Steak auf Kräutern, mit kleinen Kartoffeln und mediterranem Gemüse geschmort. Serviert in der heißen Gusspfanne. Dazu Sour Cream und frisches Brot

200g - 20,90€

HÄHNCHEN-BRUST-FILET-GEMÜSE ²

Hähnchenbrustfilet auf Kräutern, mit kleinen Kartoffeln und mediterranem Gemüse geschmort. Serviert in der heißen Gusspfanne. Dazu Sour Cream und frisches Brot

280g - 19,90€

MEDITERRANES-GEMÜSE ²

und Kartoffeln in der heißen Gusspfanne geschmort, serviert mit frischen Kräutern, Sour Cream und frisches Brot

14,50€

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN - KLASSISCH ^{3,7}

mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

10,50€

FLAMMKUCHEN-HÄHNCHEN

mit Crème Fraîche, Hähnchen, Mais, roten Zwiebeln, Chili, Frühlingslauch, Schmand, Rucola

12,90€

FLAMMKUCHEN - VEGETARISCH

mit Crème Fraîche, Camembert, Preiselbeeren, Rucola

12,90€

FLAMMKUCHEN - PARMA

mit Crème Fraîche, frischen Zwiebeln, Parmaschinken, Rucola, Schmand

12,90€



VOM GRILL

3 GÄNGE MENÜ'S

HÄHNCHENBRUST- GEGRILLT- GEMÜSE

Hähnchenbrustfilet zart und saftig
gegrillt, auf mediterranem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

19,90€

ARGENTINISCHES- RUMP-STEAK

Vom ausgewähltem jungen Black-Angus-
Rind mit kleinem Fettrand für die
Saftigkeit. 250g kernig und zart gegrillt
mit Spinat, Broccoli und Kartoffeln
als Beilage

21,90€

ARGENTINISCHES- RINDER-HUFT-STEAK

Rinder Huft Steak, mit kleinen Kartoffeln
und mediterranem Gemüse, mit einem
Beilagensalat

250g - 20,90€

ÜBERSEE-LAMM-FILET

zart und rosa gegrillt auf mediterranem
Gemüse und frischem Kous Kous

24,90€

GLANZSTÜCK (Rinderfilet)

Vom ausgewähltem jungen Black-Angus-
Rind. 250g kernig und zart gegrillt
mit Spinat, Broccoli und Kartoffeln
als Beilage

30,90€

Vorspeise

„Carne & Verdure“,
Bunter Antipastiteller, a la Hugo's

Hauptgang

Wahlweise

- Hähnchenbrust gegrillt
- Argentinisches Rump-Steak
- Norwegisches Lachsfilet
auf mediterranem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Wahlweise

- Crème-Brûlée-Karibik
- Panna-Cotta
- Tiramisu

33,90€

3 Gänge-Menü mit Rinderfilet

43,90€

DESSERTS

CRÈME-BRÛLÉE-KARIBIK ¹

mit karibischem Rohrzucker gebrannt
und dazu ein saisonales Frucht-Sorbet

7,50€

PANNA-COTTA

auf einem Waldfrucht-Ragout

6,50€

TIRAMISU ¹⁵

6,50€

FÜR 2 PERSONEN

Dessertvariationen pro Person

8,50€

MOËT



CHAMPAGNE



EPERNAY FRANCE

FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON
IMPÉRIAL



PRODUIT DE FRANCE B.R.U.T. PRODUCT OF FRANCE
CLARIFIÉ PAR CHAMPAGNE MOËT & CHANDON, EPERNAY, FRANCE. 100% V.D.



Es ist Zeit zu leben.

VERSCHENKEN SIE GLÜCKSMOMENTE !

Mit unseren Gutscheinen verschenken Sie harmonische Momente in einem bezaubernden Ambiente. Info's zu den Gutscheinen erhalten Sie an der Theke.

Du musst dem Leib
etwas **gutes tun**,
damit die Seele lust hat
darin zu wohnen.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt

6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) enthält Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig

11) mit Süßungsmittel Saccharin 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst

14) mit Taurin 15) enthält Alkohol