



Speisekarte

Vorspeisen

UNSERE LEGENDÄRE hubRaum BOUILLABAISE <small>D,N,A1</small> Edelfische, Gambas, Gemüse, Brot	11.50
ROTE BEETE CARPACCIO MIT LACHS <small>D,FA</small> Meerrettichcreme, Miso Mayo	14.80
CARPACCIO VOM HEREFORDBEEF MIT TRÜFFELCREME <small>E,C,J</small> Auf geröstetem, hausgemachtem Sauerteigbrot	15.60
hubRaum ROTE BEETE HUMMUS <small>VEGAN</small> Dazu unser hausgemachtes Sauerteigbrot	9.50
gebratenen Gambas <small>B,G,FA1</small>	12.90
GEBRATENE PILZE MIT AIOLI <small>G,A1</small> Dazu unser hausgemachtes Sauerteigbrot	7.90
GARNELE PROVENCIAL IN TOMATENSOÛSE <small>B,L,A1</small> Dazu unser hausgemachtes Sauerteigbrot	14.50
Veggie Mix-Gemüse in Tempura mit Meerrettich <small>C,F</small> Vegan oder Vegetarisch	11.50

Salat

GEMISCHTER SALAT MIT SAUERTEIGBROT <small>A,C,G,J,D,N</small> Rohkostsalate, Kopfsalat, Balsamico Dressing, Wildkräutersalat, Croutons	8.20
Lachs	+4.20
Hähnchen	+3.50
Gambas	+7.50

Hauptspeisen

LACHS STEAK MIT GEMÜSE <small>N,C,D</small> Reis, Currysoße	24.00
LASS DIE SAU RAUS! SCHWEINE-STEAK MIT GEGRILTEM GEMÜSE <small>J,K,F</small> Kräuterbutter	18.00
SURF ´N TURF AT HUBRAUM BEACH <small>A,C,G,F,J</small> Rinderfilet mit gebratenen Black Tiger Gambas mit Trüffelpommes und Gemüse an Bratenjus	39.50
RUMPSTEAK VON DER METZGEREI GLASSTETTER <small>A,C,G,F,J</small> Gemüse, Salat	28.90

Beilagen

BEILAGENSALAT <small>A,C,G,J</small> Rohkostsalate, Kopfsalat, Wildkräutersalat, Croutons Balsamico Dressing,	5.80
POMMES <small>A,C,G</small> BBQ-Mayonnaise	4.90
SÜSSKARTOFFEL POMMES <small>A,C,G</small> Cajun Spice, BBQ-Mayonnaise	5.80
FRISCH GEBACKENES SAUERTEIGBROT <small>A,G</small> Butter und Meersalz	5.20
MARKTGEMÜSE <small>I,G</small>	5.20
ENDLICH WIEDER DA! UNSERE BELIEBTEN TRÜFFELPOMMES <small>L,H,3</small> Safranmayonnaise	6.90
REIS	4.90

Pasta

alle Pastagerichte gibt es wahlweise mit Linguini oder Conchiglioni	
CHEFS LIEBLINGSGERICHT <small>A,C,G,F,J</small> Rosa gebratene Roastbeefstreifen auf Pasta, Kräutersalat, Parmesanspäne, Aglio olio pikant	25.90
PASTA GEMÜSE VEGAN <small>A,C,G,F,J</small> in feinem Tomatensößchen	9.90
PASTA AGLIO OLIO <small>A,C,G,F,J</small> Mit gebratenen Gambas und Lachsfilet in feinem Tomaten-Sahnesößchen und Knoblauch	18.90
PASTA MIT HÄHNCHEN <small>A,C,G,F,J</small> Champignons, Knoblauch, Sahnesoße	13.90
Trüffel Pasta <small>A,F,G,J</small> Trüffel veloute	15.50

Burger

im selbstgemachten Brioche-Brötchen	
hubRaum BURGER VEGETARISCH <small>A,C,G,F,J</small> Gemüse-Burger mit hausgemachtem Coleslaw, BBQ-Sauce	11.50
PULLED PORK BURGER <small>A,C,D,G,H,J</small> Hausgemachter Coleslaw und BBQ-Sauce	12.50
BBQ RINDERHÜFTE VOM SMOKER <small>A,C,G,H,J</small> Zwiebelmarmelade, eingelegte Gurken, Senf Emulsion und Röstzwiebeln	13.70

Flammkuchen

KLASSIK ^{A,G}

Speck, Rote Zwiebeln, Creme Fraiche

10,50

VEGETARISCH ^{A,G}

Champignons, Zwiebeln, Creme Fraiche, Fetakäse

11.50

VEGAN ^A

Champignons, Zwiebeln, Tomatensoße, Spinat

12.30

Kinderteller

HÄHNCHEN NUGGETS MIT POMMES
ODER MIT KARTOFFELPÜREE

10,50

PENNE MIT TOMATENSAUCE ^{G,W}

7.90

Feuerlounge

FEURIG UND KUSCHLIG

Ihr wollt es gemütlich haben in unseren kuscheligen Feuerlounges?
Kein Problem, sagt einfach unserem Servicepersonal Bescheid,
wir heizen Euch gerne ein und Ihr könnt das gemütliche Tischfeuer
genießen

pro angefangene Stunde 5.00

Nachspeisen

ERTRUNKENE KUGEL ^{G,E,H2,H8}

Espresso, Vanilleeis

4,90

CHEESECAKE MIT OBST ^{G,F,E}

9.90

BROWNIE MIT VANILLEEIS ^A

11.00

DESSERT VARIATIONEN ^{G,E,H6,F}

Cheesecake, Brownie, Vanilleeis, Obst

8.50

Ice, Ice Baby

exklusiv für Euch aus Frankreich importiert

VANILLE- MACADAMIA, SCHOKOLADE,
JOGHURT-ERDBEERE, ERDBEERSORBET, HIMBEERSORBET,
BLUTORANGENSORBET ^{G,E,C,H1,H3,H8}

2.80

Tischbuffet

AB 8 PERSONEN

Weil es gemeinsam am besten schmeckt, gibt's von allem etwas
zum Teilen.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal, was wir heute frisch für euch
zubereiten.

29.00

