

# Bar Food

## **Pastramistulle**

mit Zwiebelgurken und Senfmayonnaise

Vorspeise **14** Hauptgang **22**

## **Tatar vom Weiderind**

mit konfiertem Eigelb und Kalamata Oliven

Vorspeise **18** Hauptgang **24**

## **Raukesalat**

mit Balsamico-Pflaumen-Dressing

Hirse und Quinoa

**14**

## **Tiroler Speck**

mit Landbrot und Faßbutter

**16**

## **Salsiccia (2 Stück)**

Chili und/oder Fenchel mit Salatherzen und Parmesandip

**12**

## **„Direktor“ Allgäuer Alpkäse 36 Monate im Gewölbekeller gereift**

von Jamei Laibspeis

mit Landbrot, Faßbutter und Chutney

**16**

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Sea Food

Hygge Style

## **Austern**

### **Fine de Claire No. 2**

mit Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück

3,3

## **Selbstgemachter Brathering**

mit eingeweckten Gurken und Majoran-Dip

19

## **Gebratene Rotgarnelen**

mit Aioli

18

## *Altonaer Kaviar Import*

### **Stulle**

Störkaviar mild, kräftig & Kaviar von der Heideforelle  
auf geröstetem Landbrot mit Crème Fraîche

30

### **Dose**

serviert mit Crème Fraîche, gepressten Kartoffeln und Kartoffelchips

## *Mandarin Imperial Gold (mild)*

20g 29

100g 150

200g 270

500g 600

## *Siberian Caviar d'Aquitaine (kräftig)*

20g 29

100g 180

200g 330

500g 750

## *Heideforelle*

50g 15

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Vorspeisen & Suppen

## **Quiche Lorraine**

mit Lauchsalat und Speckgel

14

## **Tatar von der Fjordforelle**

mit Räucherfischschaum, Mohn und Macadamia

18

## **Bärlauchmousse**

mit Portweingelee und Sauerkirschen

14

## **Poelierte Linumer Kalbsbrust**

mit Verjus, Büffelricotta und Amaranth

16

## **Parmesanschaumsuppe**

mit geräucherter Tomate

8

## **Landhaus Fischsuppe**

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

Vorspeise 16 Hauptgang 24

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Vegetarisch

## **Rote-Bete-Risotto**

mit Aprikosen, Schafskäse  
und Brombeerbalsamico

Vorspeise **14** Hauptgang **21**

## **Kräuter-Bergkäse-Knödel**

mit Pilzgulasch und Liebstöckel

Vorspeise **14** Hauptgang **21**

## **Veganes Gemüsepotpourri**

mit Salsa Verde und gegrilltem Focaccia

**18**

## MENÜ

### *Hygge Style*

ab 4 Personen

Überlassen Sie uns die Auswahl und genießen Sie miteinander  
eine Mahlzeit.

Teilen ist der Inbegriff von Hygge.

**Vorspeise 18 Hauptgang 30 Dessert 14**

pro Person

### *„Chefs Choice Menü“*

**3 Gänge**

**36**

**4 Gänge**

**48**

Nach Wahl des Küchenchefs.

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Fisch & Fleisch

## **Gebratener Pulpo**

mit Salbei, Erbsencreme, Zuckerschoten  
Oliven und Chorizo

Vorspeise **18** Hauptgang **27**

## **Auf der Haut gebratene Tranche vom Skrei**

mit Sellerie-Lauch-Fumet und Meerrettich

Vorspeise **18** Hauptgang **27**

## **Gebratene Kalbsleber „Burgunder Art“**

mit Vogelbeerjus und lila Kartoffelstampf

Vorspeise **16** Hauptgang **24**

## **Gegrilltes Kalbskotelett (300g)**

mit Ragout fin und grünem Spargel

**36**

## **Konfiertes Zitronenhuhn**

mit geschmortem Mangold und Gnocchi

**24**

## **Original Wiener Schnitzel**

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln

Vorspeise **17** Hauptgang **25**

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Hygge-Style

für 2,3,4...

# ganz viele Personen

## **Châteaubriand (500g)**

für 2 Personen

- am Tisch tranchiert -

mit Trüffeljus, Sauce Béarnaise,

Mangold, Estragonkarotten, sautierten Pilzen und Pommes Dauphine

**86**

## **Osso Buco**

ab 2 Personen

mit Parmesantagliatelle

pro Person

**36**

## **Buchteln**

mit Vanillesoße und Brombeeren

Pfanne

**16**

*- auf Vorbestellung -*

## **Ganzer Atlantik Steinbutt**

**ca. 4,5-5,0 kg**

- am Tisch filetiert -

mit Blattspinat, Kartoffeln und frischem Meerrettich

**195**

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Dessert

## **Milchmousetörtchen**

mit Mandelkrokant, Nougat und Passionsfrucht

12

## **Pavlova**

mit Rhabarber

10

## **Mandel-Birnen-Kuchen**

mit Haselnusseis

12

## **Ananassorbet**

mit weißem Schokoladencrumble

7

## **Nocke selbstgemachtes Eis oder Sorbet**

täglich wechselnde Sorten

3

## **Buchteln**

mit Vanillesoße und Brombeeren

Pfanne

16

# Kinderkarte

## **Fischnuggets**

mit Gemüse und Kartoffelpüree

8

## **Nudeln**

mit Tomatensauce oder Bolognese

7,5

## **Kleine Rostbratwürstchen**

mit Gemüse und Kartoffelpüree

8,5

## **Maishähnchenbrust**

mit Gemüse und Pommes Frites

12

## **Bratkartoffeln**

mit Spiegelei

7,5

Bei Bestellung eines Hauptgerichts pro Erwachsenem  
erhalten Kinder bis 6 Jahre ein Essen aus  
unserer Kinderkarte und ein Eis am Stiel **gratis**

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR