

# Bar Food

## **Austern**

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

mit Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück **3,1**

## **1 Dose bretonische Jahrgangs-Sardinen (2016)**

mit geröstetem Focaccia

Dose (115g) **22**

## **Chicken Sandwich**

mit geräucherter Tomate, Kopfsalat und krossem Speck

**12**

## **Katenschinken aus der Schinkenmanufaktur Basedahl**

mit Landbrot und Faßbutter

**9,5**

## **Allgauer Alpkäse vom Affineur Thomas Breckle**

15 Monate im Gewölbekeller gereift

mit Landbrot und Faßbutter

**9,5**

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Bar Food

## **Tatar vom Weiderind**

mit konfiertem Eigelb und Verschiedenem von der Bete

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

## **Krosse Pastrami Stulle**

mit Senfmayonnaise, eingelegten Zwiebelgurken und Kresse

Vorspeise **9,5** Hauptgang **16**

## **Feldsalat**

mit Estragon-Dressing, bunten Linsen und Pilzcrème

**12**

## **Kaviar von AKI**

serviert mit Crème Fraîche und gepressten Kartoffeln

Stör mild oder kräftig, 20g

**29**

Heideforelle, 50g

**15**

# Vorspeisen & Suppen

## **Hausgeräuchertes Filet vom Saibling**

mit Allerlei von der Bohne und Artischocke

16

## **Marinierter Tafelspitz vom Linumer Wiesenkalb**

mit Portwein-Zwiebelpüree, Radieschen und Meerrettich

16

## **Gebackene Calamaretti**

gefüllt mit Caponatina, dazu Sardellencreme, Kapern und grüne Oliven

18

## **Blumenkohl „Stockholm Style“**

mit Petersilienrahm, wachswweichem Ei und Zitrone

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

## **Schaumsuppe von Waldpilzen**

mit Gremolata

8,5

## **Landhaus Fischsuppe**

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

Vorspeise **14,5** Hauptgang **23**

# Pasta & Co

## **Kräutertagliatelle**

mit Ziegenquark und Sommertrüffel

Vorspeise **19** Hauptgang **27**

## **Kürbisrisotto**

mit steirischem Kernöl und Chutney von Gartenbrombeeren

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

## 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

Thomas Nerlichs

## **Überraschungsmenü**

3 Gänge **36** 4 Gänge **48**

HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fisch & Fleisch

## **Müritz Zander**

mit Rieslingkraut, glasierten Trauben und Kartoffel-Speck-Croûtons

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

## **Gebratener Pulpo**

mit Ragout & Mark von der Kalbshaxe , dazu Karotten

Vorspeise **19** Hauptgang **28**

## **Gebratene Kalbsleber**

mit Salbei, Apfel-Essig-Jus und geschmorten Rüben

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

## **Angebratenes & roh mariniertes Tournedo vom Weiderind**

mit Caesar-Mayonnaise, krossem Knoblauch, Blattspinat und Kartoffelkrapfen

**34**

## **Gefüllte Keule vom Beelitzer Kaninchen**

mit Pastinaken-Apfel-Püree und gebratenen Wachsbohnen

**26**

## **Original Wiener Schnitzel**

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln

Vorspeise **14** Hauptgang **24**

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

Hygge-Style

für 2,3,4...

ganz viele Personen

**Ostsee Steinbutt im Ganzen**

ca. 1,5 kg

mit Spinat, Kartoffeln und frischem Meerrettich

68

**Tomahawk Steak**

ca. 1 kg / Zubereitung ca. 50 Minuten

mit weißer Kampott-Pfeffer-Jus, Sauce Béarnaise,  
Feldsalat, Spitzkohl, Karotten, Rüben und Bohnen

72

**Osso Buco vom Wiesenkalb**

ab 2 Personen

mit Parmesantagliatelle und Zitronenrisotto

pro Person 32

**Aprikosencrumble**

mit Vanillesoße

Pfanne 16

auf Vorbestellung

**Rinderfilet Wellington**

ab 4 Personen

mit Trüffeljus, Sauce Béarnaise, grünem Spargel, Kohlrabi,  
gebratenem Blumenkohl, und sautierten Pilzen

pro Person 42

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Kinderkarte

## **Fischnuggets**

mit Gemüse und Kartoffelpüree

6,5

## **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

6,5

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

# Dessert

## **Schokoladen-Mousse-Törtchen**

mit Birne und karamellisiertem Kürbiskerneis

12,5

## **Pavlova**

mit eingelegten Zwetschgen

9,5

## **Unser Liebling...Käsekuchen**

mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis

9,5

## **Dreierlei vom Rügener Sanddorn**

Schnitte, Sorbet und Süppchen

9,5

## **Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet**

täglich wechselnde Sorten

Kugel 2,7

## **Aprikosencrumble**

mit Vanillesoße

Pfanne 16