

# 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**

## **Pulled Pork Burger**

mit Senfmayonnaise, Röstzwiebeln und eingelegten Gurken

**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

## **Carpaccio vom Weiderind**

mit eingelegten Pfifferlingen, Senfmayonnaise und Portulak

16

## **Krosse Pastrami Stulle**

mit Senfmayonnaise, eingelegten Zwiebelgurken und Kresse

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

## **Bunter Tomaten-Brotsalat**

mit gereiftem Balsamessig, gepickelten Zwiebeln und Scamorza

16

## **Kaviar von AKI**

### **Kaviar-Stulle**

geröstetes Landbrot, Crème Fraîche  
mit Kaviar: mild, kräftig & von der Heideforelle

30

### **Dose**

serviert mit Crème Fraîche und gepressten Kartoffeln

Stör mild oder kräftig, 20g

29

Heideforelle, 50g

15

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Vorspeisen & Suppen

## **Gebratene kanadische Jacobsmuscheln**

mit Orange und Verschiedenem vom Fenchel

19

## **Confierter Bauch vom Katerbower Apfelschwein**

mit Püree & Gepickeltem von jungen Karotten

14

## **Geräucherter Blumenkohl**

mit Gazpacho und Grissini

12

## **Ziegenkäse Terrine**

mit Caponatina, Peperoniesorbet und Kräuteröl

14

## **Vichysoise**

– geeiste Kartoffel – Lauchsuppe -  
mit gegrilltem Porree

6,5

## **Landhaus Fischsuppe**

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

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

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Pasta & Co

## **Tagliatelle**

mit frischen Pfifferlingen à la Trifolati

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

## **Schinken Tortelloni**

mit Orangen - Lorbeerjus

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

## Hygge-Style

Miteinander eine Mahlzeit zu teilen ist der Inbegriff von Hygge. Deshalb können Sie alle Speisen unserer Karte im Hygge-Style bestellen.

Sprechen Sie uns gerne an.

## Thomas Nerlichs

### **Hygge-Überraschungsmenü**

3 Gänge **36** 4 Gänge **48**

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fisch & Fleisch

## **Filet von der bretonischen Scholle**

mit Zucchini Risotto und gefüllter Zucchiniblüte

Vorspeise **21** Hauptgang **32**

## **Gebratene Tranche vom Isländer Kabeljau**

mit Beurre blanc, Schmorgurken,  
frischem Meerrettich und Kartoffelcroûtons

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

## **Kotelette vom Katerbower Apfelschwein ca. 300gr.**

mit Bohnen Ribollit

**28**

## **Coq au vin vom Freilandhuhn**

mit Schmorgemüse und confierten Kartoffeln

**24**

## **Rinderschaukelbraten im BBQ Style**

mit Allerlei vom Mais und Süßkartoffelpüree

**24**

## **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

**Tomahawk Steak**

ca. 1 kg / Zubereitung ca. 50 Minuten

mit weißer Kampott-Pfeffer-Jus, Sauce Béarnaise,  
Tomatensalat, Blattspinat, Estragonkarotten, Maiskolben und Süßkartoffelpüree

72

**Osso Buco vom Wiesenkalb**

ab 2 Personen

mit Parmesantagliatelle und Zitronenrisotto

pro Person 32

**Ostsee Steinbutt im Ganzen**

für 2 Personen

mit Blattspinat, neuen Kartoffeln und frischem Meerrettich

68

auf Vorbestellung

**Rinderfilet Wellington**

ab 4 Personen

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

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 - Beerentarte**

mit Lavendel - Hibiscussorbet

13

## **Pavlova „HYGGE“**

mit Sauerkirschen

9,5

## **Unser Liebling...Käsekuchen**

mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis

9,5

## **Champagner Eis**

im gelierten Waldmeistersüppchen

6,5

## **Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet**

täglich wechselnde Sorten

Kugel 2,7

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR