

# 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 Senfmayo, 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

## **Tatar vom Weiderind**

mit confiertem Eigelb und Blattsalaten

Vorspeise **16** Hauptgang **26**

## **Gebackenes Landei vom Hornbrooker Hof**

mit Sauce Hollandaise und mariniertem Spinatsalat

**12**

## **Krosse Pastrami Stulle**

mit Senfmayo, eingelegten Zwiebelgurken und Kresse

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

## **Kaviar von AKI**

Stör mild oder kräftig, 20g Dose

**29**

Heideforelle, 50g Dose

**15**

## **Unser Liebling... Käsekuchen**

mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis

**9,5**

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Vorspeisen & Suppen

## **Allerlei vom Blumenkohl**

mit jungen Salatherzen und wilden Rotgarnelen

15

## **Grüner Spargel „a la Primavera“**

mit Amalfi Zitrone, gereiftem Parmesan und Olivenöl

14

## **Gebeiztes vom Simmentaler Rind**

mit Blutampfer, Paprikamayo und Erbsenpesto

14

## **Salat Niçoise “HYGGE“**

mit selbstgeräuchertem Label Rouge Lachs und Onsen Ei

10,5

## **Rahmsuppe von jungen Erbsen**

mit frischer Minze

6,5

## **Landhaus Fischsuppe**

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

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

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Pasta & Co

## **Bärlauch-Tagliatelle**

mit Manchego

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

## **Amalfi-Zitronen-Risotto**

mit hausgeräucherter Tomate und Nüssen

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

## *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

## **Tranche vom Steinbutt**

mit Erbsenpüree, Kopfsalat und Queller

34

## **Lyoner Hechtklößchen**

mit Krustentierschaum, cremigem Blattspinat und Kartoffelcroûtons

Vorspeise **18** Hauptgang **28**

## **Hamburger Stubenküken**

mit Rahmkohlrabi und Karottenpüree

22

## **Geschmortes Ochsenbäckchen**

mit grünem Spargel und Kartoffel-Bärlauchpüree

21

## **Kotelette vom Linumer Wiesenkalb**

mit dicken Bohnenkernen und Pommes Dauphines

34

## **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, Spinatsalat,  
grünem Spargel, cremigem Kohlrabi und Röstkartoffeln

72

**Osso Buco vom Wiesenkalb**

ab 2 Personen

mit Parmesantagliatelle und Zitronenrisotto

pro Person 32

**Ganzes Weidehuhn von ODEFY & TÖCHTER  
am Tisch tranchiert**

für 2 Personen / Zubereitung ca. 50 Minuten

mit Pancetta, Zitrone, geschmorten Zwiebeln und geröstetem Focaccia

62

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 Erbsen und Kartoffelpüree

6,5

## **Nudeln**

mit Tomatensauce oder Bolognese

7,5

## **Kleine Rostbratwürstchen**

mit Gemüse

8,5

## **Maishähnchenbrust**

mit Kräuterbutter 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

## **Zitronen – Chiboust Crème**

mit Champagner Sabayon und Erdbeer Granité

10,5

## **Pavlova „HYGGE“**

mit Rhabarber

9,5

## **Unser Liebling...Käsekuchen**

mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis

9,5

## **Gin Tonic Sorbet**

mit Wacholder - Gurkensüppchen

6,5

## **Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet**

täglich wechselnde Sorten

Kugel 2,7

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR