

Bar Food

Austern

Fine de Claire No. 2

mit Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück 3,1

Verschiedene Endiviensalate

mit selbstgemachtem Wildschinken,
Apfelspalten, Orangenfilets & karamellisierten Walnüssen

14

Pulled Pork Burger

mit Senfmayo, Röstzwiebeln und eingelegten Gurken

12

Katenschinken aus der Schinkenmanufaktur Basedahl

mit Landbrot und Faßbutter

9,5

Bar Food

Allgauer Alpkäse vom Affineur Thomas Breckle

15 Monate im Gewölbekeller gereift
mit Landbrot und Faßbutter

9,5

Tatar vom Weiderind

mit confiertem Eigelb und Blattsalaten

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

Strammer Max

geröstetes Landbrot
mit Spiegelei, Basedahls Katenschinken,
eingelegter Gurke und Senfmayo

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

Kaviar von AKI

Stör mild oder kräftig, 20g Dose

29

Heideforelle, 50g Dose

15

Sabrinas Käsekuchen

mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis

9,5

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vorspeisen & Suppen

Entenleberparfait

mit Feldsalat, Birnenchutney und Brioche

12

Lauwarmer Saibling mit seinem Kaviar

Blumenkohl, Brunnenkresse und Haselnusspesto

16

Hirschcarpaccio

in Landhaus-Honig und Gewürzen gebeizt
mit Pilzen und Quittenchutney

16

Spinatsalat

mit Orangendressing, wachweich gebackenem Ei
und Sauce Hollandaise

10,5

Rahmsuppe vom Winterspargel

mit Petersilienschaum

7,5

Landhaus Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Pasta & Co

Hausgemachte Tagliatelle

mit Kräuternage und Ziegenfrischkäse

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

Getrüffeltes Radicchio Risotto

mit gebratenem wilden Brokkoli

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

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 Nerlich's

Hygge-Überraschungsmenü

3 Gänge **36** 4 Gänge **48**

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch & Fleisch

Gebratener Müritz-Zander

mit Bohnen-Chorizo-Ragout

Vorspeise **21** Hauptgang **28**

Gedünstetes Filet vom Skrei

mit Kartoffel-Lauchgemüse und Apfelmeerrettich

Vorspeise **21** Hauptgang **28**

In Raz el Hanout geschmorte Schulter vom Ruppiner Weidelamm

mit Kichererbsenragout & Püree

24

Filet vom Pommerschen Weiderind

mit Ochenschwanzragout, Paprikasud

und Allerlei von der Karotte

34

Kotelette vom Linumer Wiesenkalb 300g

mit Sauce Béarnaise, winterlichem Schmorgemüse und gebratenen Pilzen

32

Original Wiener Schnitzel

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Rahmgurkensalat

und Bratkartoffeln

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

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, Endiviensalate, grünen Bohnen, Peperonata und Röstkartoffeln

72

Osso Buco vom Wiesenkalb

ab 2 Personen

mit Parmesantagliatelle und Zitronenrisotto

pro Person 32

Ganzes Weidehuhn von ODEFEY & TÖCHTER am Tisch tranchiert

für 2 Personen / Zubereitung ca. 50 Minuten

mit Pancetta, Zitrone, geschmorten Zwiebeln und geröstetem Focaccia

52

auf Vorbestellung

Rinderfilet Wellington

ab 4 Personen

mit Trüffeljus, Sauce Béarnaise, Bohnengemüse, Schwarzwurzeln, 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

Bitterschokoladen Crème Brûlée

mit Passionsfruchtsorbet

8,5

Pavlova

mit eingelegten Aprikosen

9,5

Sabrinas Käsekuchen

mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis

9,5

Rumtopfrüchte

mit Sauerrahmeis

6,5

Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorten

Kugel 2,7

Allgauer Alpkäse vom Affineur Thomas Breckle

15 Monate im Gewölbekeller gereift

mit Landbrot und Faßbutter

9,5