

# 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**

### **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**

# Vorspeisen & Suppen

## **Hausgeräuchertes Störfilet von den Müritzfischern**

mit Portwein-Zwiebel-Marmelade, eingelegten Gewürzgurken und Steckrübe

18

## **mit Störkaviar**

mild oder kräftig 20g

38

## **Geschmorte Spanferkelbäckchen**

mit Balsamico - Linsen, Orange und Karotte

16

## **Gebackene Calamaretti**

gefüllt mit Caponatina, dazu Sardellencreme, Kapern und grüne Oliven

18

## **Verschiedenes von der Erdartischcke**

mit Petersilie und Grapefruit

14

## **Trüffelconsommé „à la Bocuse“**

unter einer Blätterteighaube

16

## **Rahmsuppe vom Muskatkürbis**

mit steirischem Kernöl und Kernen

6,5

## **Landhaus Fischsuppe**

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

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

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Pasta & Co

## **Rote Bete Risotto**

mit Ziegenkäse und Aprikosenchutney

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

## **Tagliatelle**

mit Schaum- und frisch gehobeltem Herbsttrüffel

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

## 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

## **Tranche vom weißen Heilbutt**

mit Allerlei vom Blumenkohl und Herbsttrüffel

Vorspeise **24** Hauptgang **36**

## **Auf der Haut gebratenes Filet vom Adlerfisch**

mit geschmorter Aubergine und geräuchertem Tomatenschaum

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

## **Brust & Keule von der Brandenburger Landente**

mit Apfelkompott, Rotkohl, Rosenkohl, Serviettenknödel und Kartoffelpüree

**32**

## **Tournedo vom Weiderind (angebraten und roh mariniert)**

mit Caesar-Mayonnaise, krossem Knoblauch, Blattspinat und Kartoffelkrapfen

**34**

## **Gebratene Kalbsleber**

mit Salbei, Apfel-Essig-Jus und geschmorten Rüben

Vorspeise **16** Hauptgang **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

**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

**Geschmorte Rehschulter „à la Daube“**

ab 2 Personen

mit Schmorgemüse, eingeweckten Brombeeren aus dem Landhausgarten  
und Schupfnudeln

pro Person 32

**Zwetschengencrumble**

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

## **Variation von der Quitte**

mit gebackenen Gewürzkugeln

14

## **Pavlova**

mit eingelegten Aprikosen

9,5

## **Unser Liebling...Käsekuchen**

mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis

9,5

## **Hausgemachter Rumtopf**

mit Landhaushonig®-Eis

7,5

## **Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet**

täglich wechselnde Sorten

Kugel 2,7

## **Zwetschgenrumble**

mit Vanillesoße

Pfanne 16