

Bar Food

Austern

Fine de Claire No. 2

mit Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück **3,3**

1 Dose bretonische Jahrgangs-Sardinen (2016)

mit geröstetem Focaccia

Dose (115g) **22**

Chicken Sandwich

mit geräucherter Tomate, Kopfsalat und krossem Speck

12

Paté von der Gänseleber

mit Birnenchutney und Landbrot

12

Allgäuer Alpkäse "Directeur" vom Affineur Thomas Breckle

36 Monate im Gewölbekeller gereift

mit Landbrot und Faßbutter

14.5

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Bar Food

Tatar vom Weiderind

mit konfiertem Eigelb und Verschiedenem von der Bete

Vorspeise **17** Hauptgang **26**

Krosse Pastrami Stulle

mit Senfmayonnaise, eingelegten Zwiebelgurken und Kresse

Vorspeise **12** Hauptgang **18**

Winterliche Blattsalate

selbstgemachten schwarzen Nüssen – eigene Ernte –
Holler Zwetschgen und glasierter Gänseleber

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR

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

Hausgebeizter Seesaibling

mit 2erlei vom Winterspargel

18

Verschiedenes von der Erdartischoke

mit Petersilie und Grapefruit

14

Trüffelconsommé „à la Bocuse“

unter einer Blätterteighaube

16

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

mit steirischem Kernöl und Kernen

8,5

Landhaus Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Pasta & Co

Rote Bete Risotto

mit Ziegenkäse und Aprikosenchutney

Vorspeise **15** Hauptgang **22**

Tagliatelle

mit Schaum- und frisch gehobeltem Herbsttrüffel

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

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**

Medaillons vom Atlantik Seeteufel

mit geschmorter Aubergine und geräuchertem Tomatenschaum

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

Brust & Keule von der Brandenburger Landente

mit Apfelkompott, Rotkohl, Rosenkohl, Serviettenknödel und Kartoffelpüree

34

Entrecôte (350gr.) vom Ostsee Rind

mit Sauce Béarnaise, Blattspinat und Röstkartoffeln

34

In Rotwein geschorte Ochsenbacke

mit gebratenem wilden Broccoli und Apfel – Pastinakenpüree

26

Original Wiener Schnitzel

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln

Vorspeise **16** Hauptgang **25**

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

76

Tomahawk Steak

ca. 1 kg / Zubereitung ca. 50 Minuten

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

79

Geschmorte Rehschulter „à la Daube“

für 2 Personen

mit Schmorgemüse, eingeweckten Brombeeren aus dem Landhausgarten
und Schupfnudeln

72

Zwetschgen crumble

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 46

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Kinderkarte

Fischnuggets

mit Gemüse und Kartoffelpüree

8

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

7,5

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

Mandel Tartine

mit Milcheis und weißer Schokolade

14

Pavlova

mit eingelegten Aprikosen

11

Soufflé von der Bitterschokolade

mit Quitte und Sorbet

12,5

Hausgemachter Rumtopf

mit Landhaushonig®-Eis

8,5

Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorten

Kugel 2,9

Zwetschgenrumble

mit Vanillesoße

Pfanne 16