

# HYGGE-Menü

## **Gebratene Calamaretti**

Spargelkimchi, Schmand, Sesam und Koriander  
2023 „Paço de Teixeira“ Vinha de Souzaís - Quinta do Côtto - Portugal

## **Spargelcremesuppe**

Nussbutter und Onsenei  
2022 Pinot Gris Schengen - Château Pauqué - Luxemburg

## **Steinbeißerbäckchen**

Beurre Blanc, Meerrettich und Verschiedenes von der Gurke  
2022 „Cuvée Blanc Alte Reben“ trocken - Eppelmann - Rheinhessen

## **Gegrilltes Tournedo vom Rind**

Jus, Karotte, Mais und Verveine  
2023 Côtes-du-Rhône - Charvin - Frankreich

## **Schokoladenparfait**

Eingelegte Süßkirschen und Biskuit  
„Starboard“ - Beaumont - Südafrika

4-Gang

80€

Getränkebegleitung 55€

5-Gang

96€

Getränkebegleitung 65€

# HYGGE Style

**Gerichte teilen und gemeinsam genießen.**

**Sprechen Sie gerne unsere Servicekräfte an.  
Viele unserer Gerichte eignen sich perfekt, um sie mit anderen zu teilen.**

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Farm & Acker

## **Verschiedene Blattsalate von HYGGE the farm**

Holunderblütendressing, eingelegter Kohlrabi und knuspriger Buchweizen  
11€

## **Grüner Spargel „Primavera“**

Eingelegte Zitronen, gereifter Parmesan und Kräutersalat  
21€

## **Spargelcremesuppe**

Nussbutter und Onsenei  
11€

## **Pfifferlingstagliatelle**

Pilznage, Kräuter von HYGGE the farm und gereifter Parmesan  
klein 24€ groß 36€

## **Pot au Feu vom Sommergemüse**

Schwarze Knoblauchaioli und gegrillte Focaccia  
klein 24€ groß 36€

# Spargel

**500g**

## **Weißer Spargel vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide**

Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln  
32€

## **Plus Wiener Schnitzel**

+12€

## **Plus „Catch of the day“**

+12€

## **Basedahls Katenschinken „vom Offenstall“**

+12€

# Auf Vorbestellung

## **Rinderfilet Wellington (ab 2 Personen)**

Sauce Béarnaise, Trüffeljus, Bohnen, Blattspinat, Karotten und Pilze  
48€  
pro Person

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Aus dem Wasser

## **Austern**

### **„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück 4,30€

## **Gebratene Calamaretti**

Spargelkimchi, Schmand, Sesam und Koriander

21€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons

klein 22€ groß 33€

## **In Knoblauch gebratene Rotgarnelen (6 Stück)**

Kräuterpesto und gegrillte Focaccia

24€

## **Steinbeißerbäckchen**

Beurre Blanc, Meerrettich und Verschiedenes von der Gurke

klein 24€ groß 36€

## **Bretonisches Steinbuttfilet**

Queller und Zucchini-risotto

klein 28€ groß 42€

# Kaviar von AKI

## **Kaviar Stulle**

10g Siberian, 10g, Ossetra, 10g Heideforelle

46 €

## **Heide-Forellenkaviar**

Schmand, Gurkenchutney, Kartoffelchips

50g 28 €

## **Störkaviar „Siberian“ (kräftig)**

### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 46€

100g 165€

## **Störkaviar „Ossetra“ (mild)**

### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 60€

100g 220€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fleisch

## **Basedahls Katenschinken**

„vom Offenstall“

Fassbutter und Landbrot

19€

## **Rindertatar**

Nussbuttermayonnaise, eingelegte Pfifferlinge

Schnittlauch, Senfsaat und Röstschalotten

klein 24€ groß 36€

## **Gerösteter Kalbsmarkknochen**

Pfifferlinge, Kalbskopf, Bries und Erbse

18€

## **Gegrilltes Tournedo vom Rind**

Jus, Karotte, Mais und Verveine

42€

## **Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

klein 26€ groß 39€

## **Galantine von der Imperial Wachtel**

Sommertrüffel, Entenleber, Blattspinat und Pilzcreme

42€

## **Ossobuco vom Wiesenkalb**

**(ab 2 Personen)**

Zitronenrisotto und Parmesantagliatelle

36€

pro Person

# Überraschungs-Menü

3-Gang

45€

4-Gang

59€

## **Nach Wahl des Küchenchefs!**

**Wir können aus organisatorischen Gründen keine Rücksicht auf Änderungen und Allergien jeglicher Art nehmen.**

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Dessert

## **Pavlova**

Marinierte Erdbeeren

14€

## **Vanille Crème Brûlée**

Beeren und Sorbet

11€

## **Honigeis**

Hefeteig, Vanillecreme und Mandel

9€

## **Schokoladenparfait**

ingelegte Süßkirschen und Biskuit

14€

## **Petit Four**

Praline und Macaron

*(je 4 Stück verschiedene Sorten)*

24€

## **Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet**

Täglich wechselnde Sorten

3,40€

## **Allgäuer Alpkäse „UrEiche“**

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€



Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitte bei einem Mitarbeiter melden.  
Wir beraten Sie gerne oder händigen Ihnen eine Kennzeichnung aus.

# HYGGE

BRASSERIE & BAR