HYGGE-Menü

Gebratene Jakobsmuschel
Müritz-Aal, Apfel und Queller
2020 Apfel-Cider - Cydr Ignaców - Polen

Suppe von der Urkarotte
Vadouvan und Karottentatar
2025 Scheurebe „Alte Reben“ Obervolkacher Landsknecht - Leipold - Franken

Filet vom Heilbutt
Trüffeljus, Herbsttrüffel, Chicorée und Radicchiorisotto
2022 Chardonnay Ried Lores - Johanneshof Fam. Reinisch - Österreich

Gegrilltes Hirschkarree
von Stefan Runge
Wildjus, Kakao, Krause Glucke und Steckrübe
2023 HYGGE „Mètode Gravetat“ - Can Axartell - Spanien

Conference Birne
Haselnuss, Misokaramell und Eis
„Treintjiewyn“ Hanepoot Jerepigo - Villiersdorp Winery - Südafrika

4-Gang

85€
Getränkebegleitung 55€

5-Gang

98€
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
Kürbiskerndressing, eingeweckte Quitten und Joghurt
15€

Rote Bete und Brombeere
Rauch, Pilze und Buchweizen
19€

Suppe von der Urkarotte
Vadouvan und Karottentatar
13€

Tagliatelle
Weißer Trüffelschaum und Herbsttrüffel
klein 24€ groß 36€

Kürbisrisotto
Grissini, Feldsalat, Kernöl und Kerne
klein 24€ groß 36€

Kaviar von AKI

Kaviar Stulle
10g Siberian, 10g, Ossetra, 10g Heideforelle
46 €

Heide-Forellenkaviar
Schmand, eingelegtes Gemüse, 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

Aus dem Wasser

Austern
„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“
Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 4,70€

Gebratene Jakobsmuschel
Müritzaal, Apfel und Queller
24€

Fischsuppe
Sauce Rouille und Croûtons
klein 24€ groß 36€

Filet vom Heilbutt
Trüffeljus, Herbsttrüffel, Chicorée und Radicchiorisotto
klein 28€ groß 42€

Filet vom Müritz Zander
Kalbskopf, Beurre Blanc, Belugalinsen und Kartoffelpüree
klein 24€ groß 36€

Lyoner Hechtklöße
Verjus-Beurre Blanc, Hechtkaviar und Fenchelbrandade
klein 24€ groß 36€

Auf Vorbestellung

Rinderfilet Wellington
(ab 2 Personen)
Sauce Béarnaise, Trüffeljus, Bohnen, Blattspinat, Karotten und Pilze
54€
pro Person

Bauerngockel
vom Ochsenschläger Riedgockel
(für 2 Personen in 2 Gängen)

1. Gang
Brust, Sauce Albufera, Herbsttrüffel und Sellerie

2. Gang
Keule, Trüffeljus, Blattspinat und Kartoffelpüree

86€

HYGGE
BRASSERIE & BAR

Fleisch

Basedahls Katenschinken
„vom Offenstall“
Fassbutter und Landbrot
19€

Rindertatar „klassisch“
Confiertes Eigelb, Kapern, Essiggurke, Schalotten und Schnittlauch
klein 24€ groß 36€

Geflügelleberterrine
Quittenchutney, Feldsalat und Brioche
24€

Passend dazu:
2006 Château Coutet
Premier Cru Classé, Sauternes-Barsac, Frankreich
5 cl 11€

½ ausgelöste Landente
Entensauce, Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl
Serviettenknödel und Kartoffelpüree
46€

Gegrilltes Hirschkarree
von Stefan Runge
Wildjus, Kakao, Krause Glucke und Steckrübe
48€

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 26€ groß 39€

Geschmorte Backe vom Wiesenkalb
Portweinzwiebeln, Federkohl und Schwarzwurzelpüree
36€

Überraschungs-Menü

3-Gang

48€

4-Gang

65€

Nach Wahl des Küchenchefs!
Wir können aus organisatorischen Gründen keine Rücksicht auf Änderungen und Allergien jeglicher Art nehmen.

HYGGE
BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova
Holunder-Zwetschge
14€

Vanille Crème Brûlée
Orangenragout und Assameis
11€

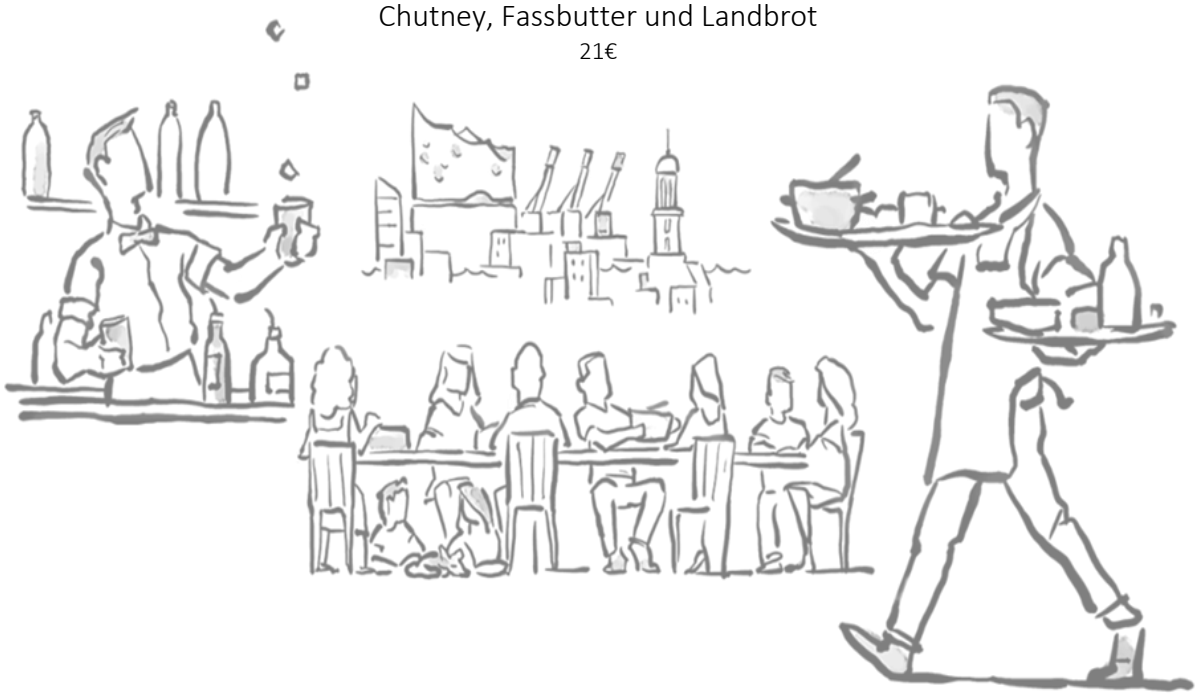
Schokoladeneis
von der Original Beans Cru Virunga Kuvertüre
Karamell und Erdnuss
9€

Conference Birne
Haselnuss, Misokaramell und Eis
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