

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

36€

4-Gang

48€

HYGGE-Menü

**Gurke „Rocky“
von der HYGGE-Farm**

Joghurt, Minze und Rettich

12€

Aubergine

Tahin und Peperonata

12€

Tomatenessenz

Bohnen, Zuckerschoten und Gartenkräuter

12€

Seeteufelmedaillon

Morcheljus, Spargel und Kichererbse

32€

Zitronenchiboust

Beeren und Waldmeistereis

14€

4-Gang

60€

Weinbegleitung 40€

5-Gang

70€

Weinbegleitung 50€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Allgäuer Alpkäse „Direktor“

von Jamei Laibspeis
Chutney, Fassbutter und Landbrot
16€

Grüner Spargel „Primavera“

Eingelegte Zitronen, Alpkäse „Direktor“ und Kräutersalat
14€

Frühlingsalat

Limonen-Schmand-Dressing, Gurke, Radieschen und Sauerteigcroûtons
12€

Spargelschaumsuppe

Fermentierter weißer Spargel und Schnittlauch
7€

Tagliatelle

Pfifferlinge, Saubohnen und Parmesan
klein 16€ groß 24€

Erbsen-Minz-Ravioli

Parmesannage und Tomate
klein 16€ groß 24€

„Egg Florentine“

Spinat und Brioche
14€

HYGGE Style

Ab 4 Personen

Überlasst uns die Auswahl
Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

Vorspeise

18€
pro Person

Hauptspeise

30€
pro Person

Dessert

14€
pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,10€

Jakobsmuscheln in der Schale gebacken

Lauch, Schalotten und Speck
Stück 6€

In Aromaten gebratener Pulpo

Geräucherter Tomatenschaum, Spinat, Olive, Lauch und Kartoffelcroûtons
klein 18€ groß 27€

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

(Markus Rüscher, Inhaber & Geschäftsführer Altonaer Kaviar Import Haus)

Heide-Forellenkaviar

Schmand, Guacamole, Kartoffelchips
50g 16 €

Störkaviar „Siberian“ (kräftig)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 30€
100g 130€

Störkaviar „Ossetra“ (mild)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 45€
100g 180€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch

„Label Rouge“ Lachs im Kräutermantel

Heide-Forellenkaviar von AKI, Schmand und Kräutersalat
16€

Roh marinierter Loup de mer

Passepierre, Sellerie und Erbsenkresse
16€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 16€ groß 24€

Auf der Haut gebratenes Filet vom Adlerfisch

Sauce Bourride, Spinat und Bouillabaisse-Risotto
klein 18€ groß 27€

Filet von der Müritzforelle

Nussbutter, Röstzwiebel, Pilze, Lauch und Kartoffelmousseline
24€

Steinbuttkeule (für 2 Personen)

Beurre Blanc, Salsa Verde und Gemüse vom Gut Haidehof
78€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

Basedahls Katenschinken
Hennings Lieblingsschinken vom „SUSländer“
Fassbutter und Landbrot
14€

Rindertatar
Sauce Tartare, Schnittlauch und Knäckebrot
klein 14€ groß 22€

Wildschweinkrakauer
Aprikosensenf und Landbrot
9€

Pastramistulle
Zwiebelgurken und Senfmayonnaise
klein 14€ groß 22€

Pulled Pork Burger
Relish, Coleslaw und Baby Leaf-Salat
11€

Geschmorte Ochsenbacke
Röstzwiebeljus, Mairüben und Bohnen
27€

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 17€ groß 25€

Kotelette vom Haschenbroker Landschwein
Jus, Gemüsesalsa, Kresserisotto
26€

Ossobuco (ab 2 Personen)
Gegrillte Focaccia und Tagliatelle
28€ pro Person

Tomahawk vom Ostseerind (1,0kg)
Kampot-Pfefferjus, Sauce Béarnaise
Pilze, Spargel, Spinat und Bohnen
86€

Dessert

Pavlova

Erdbeeren vom Spargelhof Niemann
12€

Zitronenchiboust

Beeren und Waldmeistereis
14€

Champagnereis

Johannisbeergrütze und Granola
9€

Tonkabohnen-Crème Brûlée

Blaubeeren und Milcheis
12€

Allgäuer Alpkäse „Direktor“

von Jamei Laibspeis
Chutney, Fassbutter und Landbrot
16€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten
3€

Auf Vorbestellung

Rinderfilet Wellington (ab 4 Personen)

Trüffeljus, Sauce Béarnaise
Sommergemüse vom Gut Haidehof, Spargel und Spinat
42€ pro Person