

# Auf Vorbestellung

## **Plateau Royal**

4 Stück Austern Fine de Claire No.2  
4 Stück Imperial Austern K`5  
Austernvinaigrette, Zitrone, Chesterbrot  
gebratene Jakobsmuscheln mit Fenchel  
Heide Forellenkaviar 50g, Schmand, Guacamole, Kartoffelchips  
gratinierter Kanadischer Hummer mit Blattspinat  
gebratener Pulpo mit geräucherter Tomate  
6 Stück gebratene Rotgarnelen  
Cocktailsauce, Salsa Verde

180€

## **Ganze Gans vom Cassenshof ab 11.11.**

Gänsesauce, Apfel - Zwiebel - Füllung  
Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Kartoffelklöße, Kartoffelpüree

Stück 195€

## **Rinderfilet Wellington**

ab 4 Personen

Trüffeljus, Sauce Bernaise  
Feldsalat, Rüben, Blumenkohl, Pilze, Spinat

42€  
pro Person

## **Kaiserschmarrn**

ab 2 Personen

Vanillesauce, Pflaumenkompott

14€  
pro Person

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Kaviar von AKI

## „Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

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

## „Meine Großtante hat den ersten Kaviar noch mit dem Fahrrad ausgeliefert“

Gegründet wurde das Altonaer Kaviar Import Haus – oder kurz AKI – 1925 und hat seitdem alle Höhen und Tiefen der Kaviarbranche miterlebt. Unter Gustav Rüschi expandierte das Importhaus zu einem internationalen Handelshaus, das mit seinen innovativen Verpackungs- und Sortimentsideen Branchenstandards setzte. Inzwischen kommt der Kaviar von den weltweit besten Züchtern nach Hamburg und wird von hier überall in die Welt verkauft.

### Heide Forellenkaviar

Schmand, Guacamole, Kartoffelchips

50g 16 €

### Störkaviar Ossetra (mild)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 45€  
100g 180€  
200g 350€

### Störkaviar Siberian (kräftig)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 30€  
100g 130€  
200g 250€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Vegetarisch

## **Aubergine**

Blauschimmelkäse, Himbeere und Steckrübe  
14€

## **Kürbisstrudel**

Schnittlauch, Kerne und Kräutersalat  
14€

## **Pilzsuppe**

geräucherter Tomate  
7€

## **Herbstlicher Blattsalat**

Preiselbeervinaigrette, schwarze Nüsse und Briochecroûtons  
12€

mit glasierter Entenleber 18€

## **Tagliatelle**

Kürbis und Scamorza  
klein 16€ groß 24€

## **Mangold - Ricotta - Ravioli**

Walnuss - Salbei - Butter und Bergkäse  
klein 16€ groß 24€



# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang-Menü

36€

4-Gang-Menü

48€

# HYGGE Style

**Ab 4 Personen**

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

Pro Person

**Vorspeise**

18€

**Hauptgang**

30€

**Dessert**

14€

## HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fisch

## **Austern Fine de Claire No. 2**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot  
Stück 3,10€

## **Ceviche vom Stör**

Muskatblüte, Tomate und Nüsse  
18€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons  
klein 16€ groß 24€

## **Gebratener Pulpo**

Tomatenragout und Zitronenrisotto  
klein 18€ groß 27€

## **Filet von der Bretonischen Scholle**

Beurre Blanc, Cranberrys und Karotten  
klein 18€ groß 27€

## **Boddenzander**

Blutwurst, Trauben, Spitzkohl und Kartoffelpüree  
Klein 18€ groß 27€

## **Catch of the Day (für 2 Personen)**

Tagespreis

# Fleisch

## **Tiroler Speck**

eingelegte Gurken, Fassbutter und Landbrot  
14€

## **Rindertatar**

Eigelb und Knäckebrot  
klein 14€ groß 22€

## **Boerewors von Fleischerei Meinert**

Chakalaka und Baked Beans  
klein 12€ groß 18€

## **Pastramistulle**

Zwiebelgurken und Senfmayonnaise  
klein 14€ groß 22€

## **Kalbskopfpraline**

Jus, Radieschen und Portulak  
16€

## **Lammragout**

Navetten, Bohnen, Pilze und Bauchspeck  
klein 18€ groß 27€

## **Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 17€ groß 25€

## **Kotelett vom Duroc Schwein**

Kirschessigjus, Bete und Kräuterrisotto  
26€

## **½ ausgelöste Brandenburger Landente**

Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkraut, Serviettenknödel, Kartoffelpüree  
32€

## **Tomahawk vom Ostsee Rind (1,0kg)**

Kompott Pfefferjus, Sauce Bernaise  
Pilze, Rüben und Baked Beans  
86€

## **Ossobuco (ab 2 Personen)**

Gegrillte Focaccia und Tagliatelle  
28€ pro Person

# Dessert

## **Pavlova**

Sauerkirschen

12€

## **Apfel - Eierlikör - Delice**

Schmandeis und Walnusskrokant

14€

## **Blutorangensorbet**

Hafergranola und Ingwer

9€

## **Schokoladen Creme Brulee**

Rumeis und Zwetschgen

12€

## **Allgäuer Alpkäse „Direktor“**

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

16€

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

Täglich wechselnde Sorten

3€

# Passend dazu

## **2010 Riesling Auslese Erdener Prälat**

Weingut Dr. Hermann, Mosel, Deutschland

5cl 9€

## **Madeira Boal Reserva**

Barbeito, Madeira, Portugal

5cl 4,50€

## **Tawny Port 10 years**

Graham's, Douro, Portugal

5cl 8,50€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR