

# Überraschungs-Menü

## Nach Wahl des Küchenchefs

Bei Änderungen kann es zu einem kleinen Aufpreis kommen.  
Diese werden tischweise vorgenommen.

3-Gang

39€

4-Gang

51€

# HYGGE-Menü

**Gurke und Melone**  
von „HYGGE the farm“  
Senfsaat und Wasabino

**Ricotta-Kräuterravioli**  
Blüten und Pilzconsommé

**Filet von der Fjordforelle**  
Kaviar, Joghurt, Zitronenverbene und Panis

**Striploin**  
von der „Krautsandfarm“  
Schwarze Bohnenjus und geräucherte Aubergine

**Schokoladenschnitte**  
Beeren und Sorbet

4-Gang

70€

Weinbegleitung 45€

5-Gang

80€

Weinbegleitung 55€

# Vegetarisch

## **Sommersalat von „HYGGE the farm“**

Karottendressing, Radieschen und Granola  
14€

## **Grüner Spargel „Primavera“**

Eingelegte Zitronen, gereifter Parmesan und Kräutersalat  
18€

## **Burrata**

Caponatina und Basilikum  
18€

## **Gurke und Melone von „HYGGE the farm“**

Senfsaat und Wasabino  
18€

## **Artischockenschaumsuppe**

Parmesanschaum und Kartoffelcroûtons  
8€

## **Gefüllte Zucchini von „HYGGE the farm“**

Manchego und Risotto  
klein 18€ groß 27€

## **Ricotta-Kräuterravioli**

Blüten und Pilzconsommé  
klein 24€ groß 32€

# Spargel

500g

## **Weißer Spargel vom Spargelhof Niemann aus der Lüneburger Heide**

Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln  
28€

## **Plus Wiener Schnitzel**

+14€

## **Plus Wilde Rotgarnelen mit Kopf**

4 Stück in Knoblauch gebraten  
+14€

## **Plus Basedahls Katenschinken**

Hennings Lieblingsschinken vom „SUSländer“  
+14€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Meeresfrüchte

## **Austern „Fine de Claire No. 2“**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot  
Stück 3,80€

## **½ gegrillter Kanadischer Hummer „Quarter“**

Bisque, Sellerie und Dill  
36€

## **Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln**

Meeresfrüchterisotto  
klein 21€ groß 32€

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

Salsa Verde und gegrillte Focaccia  
18€

# Kaviar von AKI

## **„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“**

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

### **Heide-Forellenkaviar**

Schmand, Guacamole, Kartoffelchips  
50g 18 €

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

#### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei  
20g 34€  
100g 140€

### **Störkaviar „Ossetra“ (mild)**

#### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei  
20g 49€  
100g 190€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fisch

**Jahrgangssardine 2019 in Olivenöl**  
Pesto, Tapenade und gegrillte Focaccia  
18€

**Fischburger**  
Gurke, Avocado und Chilli  
22€

**Fischsuppe**  
Sauce Rouille und Croûtons  
klein 20€ groß 30€

**Seeteufelmedaillon**  
Holunder, Salzmandel und Blumenkohl  
klein 24€ groß 36€

**Filet von der Fjordforelle**  
Kaviar, Joghurt, Zitronenverbene und Panis  
klein 21€ groß 32€

**Tranche vom Atlantikheibutt**  
Sherryessig, Pilze und Erbse  
klein 26€ groß 40€

**Gebrautes Steinbuttkotelett  
ca. 1kg (für ca. 2 Personen)**  
Beurre Blanc und Sommergemüse  
68€

# HYGGE Style

**Ab 4 Personen**  
Überlasst uns die Auswahl  
Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

**Vorspeise**  
21€  
pro Person

**Hauptspeise**  
34€  
pro Person

**Dessert**  
14€  
pro Person

# Fleisch

**Basedahls Katenschinken  
Hennings Lieblingsschinken vom „SUSländer“**

Fassbutter und Landbrot  
18€

**Fenchel und Chili-Salsiccia**

Pesto und eingelegtes Gemüse  
18€

**Pastramistulle**

Gepickelte Zwiebeln, Senfmayonnaise und Kresse  
klein 16€ groß 24€

**Rindertatar**

Kerbeigelbcrème  
Babyleafsalat von „HYGGE the farm“  
klein 18€ groß 27€

**Gebratenes Kalbsbries**

Pilzsud, Pom-Pom blanc und Nussbutter  
21€

**Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 22€ groß 33€

**Kalbsleber in Salbei gebraten**

Verschiedenes von der Zwiebel und Radieschen  
28€

**Striploin**

**von der „Krautsandfarm“**

Schwarze Bohnenjus und geräucherte Aubergine  
200g 36€  
400g 48€

**Short Rib aus dem Smoker  
für ca. 2 Personen**

Barbecuesauce, Kopfsalat und Buttermilchbrioche  
62€

# Dessert

## **Pavlova**

Erdbeeren  
12€

## **Schokoladenschnitte**

Beeren und Sorbet  
14€

## **Nussbuttereis**

Blaubeerkompott und Mohnzucker  
9€

## **Weißer Schokoladen-Crème Brûlée**

Mokkaeis  
12€

## **Allgäuer Alpkäse „Direktor“**

von Jamei Laibspeis  
Chutney, Fassbutter und Landbrot  
16€

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

Täglich wechselnde Sorten  
3€



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

# HYGGE

BRASSERIE & BAR