

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

Kalbskopf mit Hamachi

Apfel, Wasabino und Malabarspinat

Getauchte Norwegische Jacobsmuscheln

Lardo, Lauch und Apfel

Gebratenes Kalbsbriesherz

Ochsenschwanztortellini und Kürbis

Filet vom Seeteufel

Pulpo, Bohne und Gnocchi

Schokoladentarte

Birne und Kürbiskerneis

4-Gang

75€

Weinbegleitung 50€

5-Gang

85€

Weinbegleitung 60€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Blattsalate

von „HYGGE the farm“

Holunderdressing, Pilze

Schwarze Nüsse und Briochecroûtons

12€

Kürbisstrudel

Ziegenfrischkäse und Senfrüchte

18€

Waldpilzsuppe

Kartoffel und Parmesan

8€

Verschiedenes vom Blumenkohl

Onsenei, Amaranth, Zitrone

klein 18€ groß 27€

Tagliatelle

Herbsttrüffel und weißer Trüffelschaum

klein 24€ groß 36€

Ravioli

gefüllt mit Mangold und Ricotta

Walnuss- Salbeibutter und Pecorino

klein 24€ groß 32€

Rote Bete Risotto

Schafskäse und Aprikosenchutney

klein 18€ groß 27€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,80€

Bouchotmuscheln

Tomaten- Chorizosud und Olivenfocaccia
21€

Getauchte Norwegische Jacobsmuscheln

Lardo, Lauch und Apfel
Stück 6,50€

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

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

Kaviar Stulle

10g Siberian, 10g, Ossetra, 10g Heideforelle
38 €

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

Brisling No.4

Ostsee Sprotten Natur in Rapsöl

Pesto, Tapenade und gegrillte Focaccia
18€

Geräucherte Müritzforelle

Kräuter, Schmand, Kaviar
22€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 20€ groß 30€

Filet vom Adlerfisch

Bete, Petersilienwurzel und Nusshippe
klein 24€ groß 36€

Kotelette vom Seeteufel

Pulpo, Bohne und Gnocchi
36€

Catch of the day

Beurre Blanc und Herbstgemüse
Tagespreis

HYGGE Style

Ab 4 Personen

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

Vorspeise
21€
pro Person

Hauptspeise
38€
pro Person

Dessert
14€
pro Person

Fleisch

„Basedahls“ Katenschinken
Hennings Lieblingsschinken vom „Ringelswin“
Fassbutter und Landbrot
18€

Croque Monsieur
Brioche, Bergkäse, Katenschinken, Crème fraîche
16€

Kalbskopf mit Hamachi
Apfel, Wasabino und Malabarspinat
18€

Rindertatar
Eingeweckte Gurken, Kapernäpfel
Schalotten und confiertes Eigelb
klein 18€ groß 27€

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 22€ groß 33€

Gebratenes Kalbsbriesherz
Ochschwanztortellini und Kürbis
klein 24€ groß 36€

Tournedo vom Ostseerind
Sauce Béarnaise, Blattspinat und Pommes Dauphine
42€

½ ausgelöste Brandenburger Landente
Entensauce, Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl
Serviettenkloß und Kartoffelpüree
44€

Ossobuco vom Linumer Wiesenkalb
(ab 2 Personen)
Gegrillte Focaccia und Tagliatelle
34€
pro Person

Porterhouse Steak Dry Aged ca. 1 kg
(für ca. 2 Personen)
Sauce Béarnaise, Sauce von weißem Kampot- Pfeffer
Karotte, Rahmlauch und Pilze
110€

Dessert

Pavlova

Zwetschgenröster

12€

Schokoladentarte von der Original Beans Virunga 70%

Birne und Kürbiskerneis

14€

Apfelsorbet

Eierlikör und Schokoladenstreusel

9€

Kokos-Crème Brûlée

Passionsfruchtsorbet

12€

Buchteln

(für ca. 2 Personen)

Blaubeeren, Schlagsahne und Vanilleeis

22€

Allgäuer Alpkäse „Direktor“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

16€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten

3€

Portweintrilogie

1.

10 years old Tawny Port Graham's

Mandel Amaretto Praline

2.

2014 Late Bottled Vintage Port Quinta do Noval

Café Macchiato-Praline

3.

1985 Vintage Port Dow's

Edel-Zartbitter-Schokolade Ecuador

32€

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR