

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

39€

4-Gang

51€

HYGGE-Menü

Meeresfrüchtesalat

Cocktailsauce, Kabeljau, Passepierre und Kopfsalat

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

Lyoner Hechtklöße

Bisque, Blattspinat und Kartoffelcroûtons

**Rosa gebratener Hirschrücken
von Stefan Runge**

Wildpfeffersauce, Sellerie
und Kartoffelstrudel mit Herbsttrompeten

Nougatparfait

Kumquat und Financier

4-Gang

85€

Weinbegleitung 50€

5-Gang

95€

Weinbegleitung 60€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

18€

Winterliche Blattsalate

von „HYGGE the farm“

Quitte und kandierte Walnüsse

16€

Zwiebel- Thymiantarte

„Beaumont Deli“

Gruyère und Grünkohlsalat

21€

Wintergemüse vom Feld

Gemüsejus und Zwiebeln

18€

Petersilienschaumsuppe

Geräucherter Schaum und Chutney von der Farmtomate

9€

Verschiedenes vom Blumenkohl

Onsenei, Nussbutter, Zitrone

klein 18€ groß 27€

Rote Bete Risotto

Kirschessig, Aprikosenchutney, Schafskäse

klein 18€ groß 27€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,90€

Meeresfrüchtesalat

Cocktailsauce, Kabeljau, Passepierre und Kopfsalat
21€

Calamarettis mit confiertem Knoblauch

Tomatensauce und gegrillte Focaccia
klein 18€ groß 27€

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

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

Kaviar Stulle

10g Siberian, 10g, Ossetra, 10g Heideforelle
42 €

Heide-Forellenkaviar

Schmand, Guacamole, Kartoffelchips
50g 21 €

Störkaviar „Siberian“ (kräftig)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 38€
100g 150€

Störkaviar „Ossetra“ (mild)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 56€
100g 200€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch

Geflämmter Seesaibling

Kürbis, Apfel und Buchweizen

21€

Fiskebrød

Joghurt, Linsensalat und Roggencrunch

19€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

klein 20€ groß 30€

Gebratenes Filet vom Heilbutt

Kernöl, Kale und Kürbiskraut

klein 24€ groß 36€

Lyoner Hechtklöße

Bisque, Blattspinat und Kartoffelcroûtons

klein 24€ groß 36€

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

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

Rindertatarstulle
Senfmayonnaise, Zwiebelgurken und Kresse
klein 18€ groß 27€

Variation von der Entenleber
Parfait, gebraten, Eis
Brioche, Quitte und Feldsalat
22€

Passend dazu:
2018 Cape White („Port“)
Beaumont Family Wines, Südafrika
5 cl 12€

Gerösteter Markknochen
Kalbskopfsjus, glasiertes Bries, Zunge und Pilzcreme
klein 24€ groß 36€

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

½ ausgelöste Brandenburger Landente
Entensauce, Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl
Serviettenkloß und Kartoffelpüree
39€

Rosa gebratener Hirschrücken
von Stefan Runge
Wildpfeffersauce, Sellerie
und Kartoffelstrudel mit Herbsttrompeten
44€

Gegrilltes Kalbskotelette 350g
Wintertrüffel, Schwarzwurzel und Pommes Tartiflette
42€

Dessert

Pavlova

Zwetschgen

12€

Nougatparfait

Kumquat und Financier

14€

Rumtopf

Tonkabohneneis und Crumble

11€

Vanille Crème Brûlée

Quittensorbet

12€

Buchteln

(für ca. 2 Personen)

Blaubeeren, Schlagsahne und Vanillesoße

22€

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

18€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten

3€

Portweintrilogie

1.

10 years old Tawny Port Graham's

Tiramisu - Trüffelpraline

2.

2014 Late Bottled Vintage Port Niepoort

Cappuccino - Trüffelpraline

3.

1994 Single Quinta Vintage Port Quinta do Passadouro

Edel-Zartbitter-Schokolade Ecuador

38€

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR