

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

Geräuchertes Störfilet

Zwiebel, Schwarzwurzel und Clementine

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

Bärlauchrisotto

Geräucherte Tomatenvelouté und eingeweckte Zitronen

Galantine vom Prignitzer Bauernhuhn

Pancetta, Champignon und Artischocke

Kokosparfait

Passionsfrucht, Ananas und Karamellkuvertüre

4-Gang

75€

Weinbegleitung 50€

5-Gang

85€

Weinbegleitung 60€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Blattsalate von „HYGGE the Farm“

French Dressing, Kresse und Radieschen
12€

Burrata

Trüffelvinaigrette, Portulak und Sauerteig
18€

Kräuterschaumsuppe

Junge Erbsen und Morcheltapenade
8€

Zwiebeltarte

„Beaumont Deli“

Kale und Gruyère
klein 16€ groß 24€

Bärlauchrisotto

Geräucherte Tomatenvelouté und eingeweckte Zitronen
klein 16€ groß 24€

Tagliatelle

Getrüffelter Ziegenfrischkäse, Nüsse und Pesto
klein 24€ groß 36€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,80€

Bretonische Jacobsmuscheln

Herzmuschelvinaigrette, Queller und Kalbskopf
21€

½ gegrillter Kanadischer Hummer

Pilze und marinierte Kartoffel
36€

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
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

„FANGST“

Brisling No.4

Ostsee Sprotten Natur in Rapsöl

Pesto, Tapenade und gegrillte Focaccia

18€

Geräuchertes Störfilet

Zwiebel, Schwarzwurzel und Clementine

22€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

klein 20€ groß 30€

In Aromaten gebratene Steinbeißerbäckchen

Pilze, Lauch und Kartoffelragout

klein 24€ groß 32€

Kotelette vom Steinbutt

Bisque, Aubergine und Fenchel

36€

Medaillon vom Seeteufel

Karotte, Vadouvan und Rübstieler

klein 24€ groß 38€

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 Lieblingsschinken vom „Ringelswin“**

Fassbutter und Landbrot
18€

Pastramistulle

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

Rindertatar

Brioche, Zwiebel und Kräuter
klein 18€ groß 27€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 22€ groß 33€

Galantine vom Prignitzer Bauernhuhn

Pancetta, Champignon und Artischocke
28€

Geschmorte Ochsenbacke

Portweinzwiebeljus, Bohnen und Pommes Dauphine
36€

Hirschrücken von Stefan Runge

Fichtensprossenlack, Mais und Kopfsalat
42€

**Striploin vom Ostseerind
(circa 350g)**

Sauce Béarnaise, weiße Kampot- Pfefferjus
Spinat und Blumenkohl
38€

**Ossobuco vom Linumer Wiesenkalb
(ab 2 Personen)**

Gegrillte Focaccia und Tagliatelle
34€
pro Person



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova

Himbeerragout und Tonkabohne
12€

Kokosparfait

Passionsfrucht, Ananas und Karamellkuvertüre
14€

Rhabarbersorbet

Butterstreusel und Vanillecreme
9€

Schokoladen-Crème Brûlée

Beerensorbet
12€

Cookie Dough in der Pfanne gebacken (für ca. 2 Personen)

Blaubeeren und Sorbet
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
Mandel Amaretto Praline

2.

2016 Late Bottled Vintage Port Quinta do Noval
Café Macchiato-Praline

3.

1994 Vintage Port Quinta do Passadouro - Niepoort
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