

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

45€

4-Gang

59€

HYGGE-Menü

Lauwarmer Elsässer Saibling

Mohnbutter, Brunnenkresse
Salzige Cassisbeeren und Kaviar

Pilzconsommé

Schwarze Olive und Petersilie

Island - Kabeljaufilet

Blutwurst, Trüffeljus
Schwarzwurzel und Lauch

Zweierlei von der Ente

Rosa gegarte Brust mit Honiggewürzlack & confierte Keule
Karotte, Vadouvan und Spitzkohl

Kaffee - Schokoladenschnitte

Pistazie und Quitte

4-Gang

80€

Weinbegleitung 55€

5-Gang

96€

Weinbegleitung 65€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Farm & Acker

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

Verschiedene winterliche Blattsalate

Orangendressing, Joghurt und Hafer

9€

Zwiebel - Thymiantarte

„Beaumont Deli“

Gruyère, Pinienkerne und Grünkohlsalat

18€

Pilzconsommé

Schwarze Olive und Petersilie

12€

Kürbis - Frischkäsegnocchi

Chicorée, Zitronenvelouté und Scamorza

klein 18€ groß 27€

Rote Bete Risotto

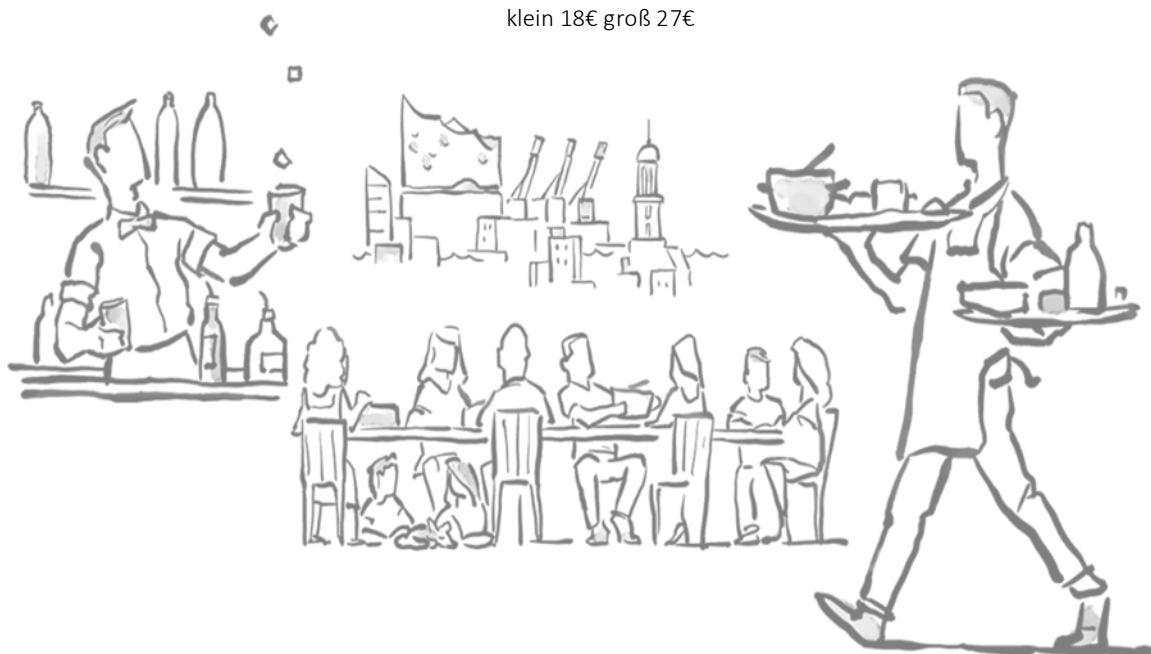
Schafskäse, Balsam-Essig, Aprikosenchutney

klein 16€ groß 24€

Tagliatelle

Wintertrüffel und weißer Trüffelschaum

klein 18€ groß 27€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern
„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“
Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 4,50€

Krustentierschaumsuppe
Erbsen und Erdnuss
11€

Bouchotmuscheln 500g
„Copenhagen Style“
Dill-Aioli, Meerrettich und Panis
24€

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“
(Markus Rüschi, Inhaber & Geschäftsführer Altonaer Kaviar Import Haus)

Kaviar Stulle
10g Siberian, 10g, Ossetra, 10g Heideforelle
46 €

Heide-Forellenkaviar
Schmand, Gurkenchutney, Kartoffelchips
50g 28 €

Störkaviar „Siberian“ (kräftig)
Aquakultur Deutschland
Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 46€
100g 165€

Störkaviar „Ossetra“ (mild)
Aquakultur Deutschland
Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 60€
100g 220€

Fisch

Lauwarmer Elsässer Saibling

Mohnbutter, Brunnenkresse
salzige Cassisbeeren und Kaviar
21€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 24€ groß 36€

Steinbuttfilet auf Fenchelholz gegrillt

geräucherte Tomate und Fenchelrisotto
42€

Island - Kabeljaufilet

Blutwurst, Trüffeljus
Schwarzwurzel und Lauch
klein 26€ groß 40€

HYGGE Style

Ab 4 Personen

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

Vorspeise

28€
pro Person

Hauptspeise

42€
pro Person

Dessert

18€
pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

Basedahls Katenschinken
Hennings Lieblingsschinken vom „Ringelswin“

Fassbutter und Landbrot
22€

Rindertatar „Klassisch“

Eigelb, Kapern, Gurken, Schalotten, Kräuter
und Sardellentapenade
klein 22€ groß 33€

Entenleberpaté

Brioche, Quitte und Feldsalat
18€

Rehmaultaschen

Wildconsommé und Wurzelgemüse
klein 22€ groß 33€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 26€ groß 39€

Gegrilltes Lammkarree

Lammjus, Spinat
Verschiedenes von der Kichererbse
36€

Tournedo vom Weiderind

Trüffeljus, Radicchio-Risotto und Briochecroûtons
42€

Geschmorte Ochsenbacke

Flower Sprouts, Perlzwiebel
Kartoffel-Schnittlauchpüree
32€

Zweierlei von der Ente

Rosa gegarte Brust mit Honiggewürzlack & confierte Keule
Karotte, Vadouvan und Spitzkohl
38€

Ossobuco vom Wiesenkalb
(ab 2 Personen)

Zitronenrisotto und Parmesantagliatelle
34€
pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova

Rumtopf
12€

Vanille Crème Brûlée

Mandarinensorbet
11€

Muscovadoeis

Rübl Kuchen und Senfrüchte
10€

Kaffee-Schokoladenschnitte

Pistazie und Quitte
16€

Apfelcrumble in der Pfanne gebacken (Empfohlen für 2 Personen)

Vanillesauce
14€

Praline und Macaron je 4 Stück

(verschiedene Sorten)
24€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten
3,40€

Portweintrilogie

1.

10 years old Tawny Port Graham's
Tiramisu – Trüffelpraline

2.

2011 Late Bottled Vintage Port Quinta do Noval
Wildpreiselbeer – Trüffelpraline

3.

2000 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.