

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

39€

4-Gang

51€

HYGGE-Menü

Filet von der Müritzforelle

Zwiebel, Haselnuss und Rüben von „HYGGE the farm“

Kanadische Jakobsmuscheln

Gegrillter grüner Spargel, Lauch und Artischocke

Spinatrisotto

Geräucherte Tomatenvelouté und Champignon

Zweierlei vom Maibock

Geschmorte Schulter à la Daube & Gebratener Rücken

Ackerbohnen und Kartoffelstrudel

Himbeercreme mit Rhabarber

Zitronenmelisse und Sorbet

4-Gang

75€

Weinbegleitung 50€

5-Gang

85€

Weinbegleitung 60€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

18€

Blattsalat von „HYGGE the farm“

Karotten- Orangendressing, Kürbiskerne und Radieschen

12€

Grüner Spargel „Primavera“

Eingelegte Zitronen, gereifter Parmesan und Kräutersalat

21€

Gebackenes Landei

Baby Leaf und Frankfurter Grüne Soße

16€

Bärlauchschaumsuppe

Rote Bete Chutney und Croûtons

9€

Spinatrisotto

Geräucherte Tomatenvelouté und Champignon

klein 16€ groß 24€

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Erbsen und Zuckerschoten

klein 24€ groß 36€

Spargel

500g

Weißer Spargel vom Spargelhof Niemann aus der Lüneburger Heide

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln

30€

Plus Wiener Schnitzel

+12€

Plus Wilde Rotgarnelen mit Kopf

3 Stück in Knoblauch gebraten

+12€

„Basedahls“ Katenschinken

Hennings Lieblingsschinken vom „Ringelwin“

+12€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,80€

In Knoblauch gebratene Rotgarnelen (6 Stück)

Rucola-Pesto und gegrillte Focaccia
24€

Kanadische Jakobsmuscheln

Gegrillter grüner Spargel, Lauch und Artischocken
klein 22€ groß 33€

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

(Markus Rüsç, 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€

Filet von der Müritzforelle

Zwiebel, Haselnuss und Rüben von „HYGGE the farm“

22€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

klein 20€ groß 30€

Auf der Haut gebratenes Filet vom Adlerfisch

Queller, Peperonata und Safranrisotto

klein 26€ groß 39€

Filet vom weißen Heilbutt

Erbse und Morchel

42€

Catch of the day (für 2 Personen)

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

**„Basedahls“ Katenschinken
Hennings Lieblingschinken vom „Ringelswin“**

Fassbutter und Landbrot
18€

„Smorging“

Lammwurz'n, Lammpefferbeißer, Kaminwurz'n vom Gutshof Polting
Gepickeltes Gemüse und Knäckebrot
19€

Rindertatar

Nussbuttercreme, Senf, Kresse und Kartoffelchips
klein 18€ groß 27€

Lambratwurst

Mojo rojo und Chakalaka
22€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 22€ groß 33€

In Salbei gebratene Kalbsleber

Portweinzwiebeln, Frühlingsgemüse und Kartoffel- Kräuterpüree
28€

Zweierlei vom Maibock

Geschmorte Schulter à la Daube & Gebratener Rücken
Ackerbohnen und Kartoffelstrudel
42€

Striploin vom Angusrind 300g

Sauce Béarnaise, weiße Kampot-Pfefferjus
Mangold und Polenta
46€

**Tomahawk vom Ostsee Rind
(ca. 1 kg)**

Sauce Béarnaise, weiße Kampot-Pfefferjus
Frühlingsgemüse, Pilze und Blattspinat
86€

Dessert

Pavlova

Erdbeer

12€

Himbeercreme mit Rhabarber

Zitronenmelisse und Sorbet

14€

Brombeersorbet

Frischkäse und Crumble

9€

Mandel - Honig Crème Brûlée

Aprikose und Thymian

12€

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

18€

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