

# Überraschungs-Menü

**Nach Wahl des Küchenchefs**

3-Gang

45€

4-Gang

59€

# HYGGE-Menü

**Gebackene Steinbeißerbäckchen**

Sauce Tartare, Essigpulver, Fenchel und Zwiebel

**Schaumsuppe  
von Farmkräutern**

Pilztatar und Blüten

**Lauwarmes Filet  
vom Saibling aus der Lüneburger Heide**

Kohlrabi, Eigelb und Kartoffelrisotto „Carbonara“

**Wachtelcrêpinette**

Sommertrüffel, eingeweckte Marillen und Blumenkohl

**Gurke und Melone**

Joghurt vom Milchhof Reitbrook und Waldmeister

4-Gang

88€

Weinbegleitung 55€

5-Gang

99€

Weinbegleitung 65€

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Farm & Acker

## **Allgäuer Alpkäse „UrEiche“**

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

## **Verschiedene Farmsalate**

Frenchdressing und Granola

12€

## **Bunte Tomaten**

von HYGGE the farm

Burrata, Sauerteig und Kräuter

21€

## **Schaumsuppe**

von Farmkräutern

Pilztatar und Blüten

12€

## **Trüffeltagliatelle**

Sommertrüffel und weißer Trüffelschaum

klein 18€ groß 27€

## **Gefüllte Zucchiniblüte**

von HYGGE the farm

Zucchinirisotto

klein 18€ groß 27€



# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Meeresfrüchte

## **Austern**

### **„DAVID HERVÉ Boudeuse Nr. 4“**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot  
Stück 4,50€

## **In Aromaten gebratener Pulpo**

Aioli, geschmorte Aubergine und Blattspinat  
klein 24€ groß 36€

## **Krustentierschaumsuppe**

Rotgarnele und Fenchel  
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€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fisch

## **Gebackene Steinbeißerbäckchen**

Sauce Tartare, Essigpulver, Fenchel und Zwiebel  
18€

## **Geräucherte und eingelegte Sprotten**

Tomatenpesto, Zitronenmayonnaise  
gegrillte Focaccia  
16€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons  
klein 24€ groß 36€

## **Gebratenes Filet vom Islandkabeljau**

Gurkengemüse und Kartoffel-Senf-Püree  
klein 26€ groß 39€

## **Lauwarmes Filet vom Saibling aus der Lüneburger Heide**

Kohlrabi, Eigelb und Kartoffelrisotto „Carbonara“  
klein 28€ groß 42€

## **Steinbuttkeule (für ca. 2 Personen)**

Beurre Blanc, Tomatensalat  
Blattspinat und Pfifferlinge  
86€

# 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

# Fleisch

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

Fassbutter und Landbrot  
22€

**Rindertatar „Klassisch“**

Confiertes Eigelb, Kapern, Schalotten, Kräuter und Sardelle  
klein 22€ groß 33€

**Pulled Pork Burger**

Barbecue Sauce, Zwiebel-Gurken  
und Senfmayo  
18€

**Das Beste vom Kalb**

*Gerösteter Markknochen, glasiertes Bries*  
Röstbrot, Spinat und Sommertrüffel  
28€

**Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 26€ groß 39€

**Wachtelcrêpinette**

Sommertrüffel, eingeweckte Marillen und Blumenkohl  
klein 26€ groß 39€

**Gegrilltes Kalbskotelette**

Sauce Béarnaise, weiße Kampot-Pfefferjus  
Pilze und Bohnen  
48€

**Rosa gebratener Lammrücken  
aus dem Wendland**

Verschiedenes von der Kichererbse und Zuckerschote  
42€

# Dessert

## **Pavlova**

Sauerkirsche

12€

## **„Smacks“ Eis**

*„Hafer, Honig, Milch“*

Eingeweckte Aprikosen und Karamell

10€

## **Muscovado Crème Brûlée**

Pfirsichsorbet

11€

## **Gurke und Melone**

Joghurt vom Milchhof Reitbrook und Waldmeister

16€

## **Praline und Macaron**

**je 4 Stück**

*(verschiedene Sorten)*

16€

## **Allgäuer Alpkäse „UrEiche“**

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

## **Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet**

Täglich wechselnde Sorten

3,40€

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

# HYGGE

BRASSERIE & BAR