

# Überraschungs-Menü

**Nach Wahl des Küchenchefs**

3-Gang

45€

4-Gang

59€

# HYGGE-Menü

**Gebeiztes Filet vom Seesaibling**

Kaviar, Gurke, Birne und Meerrettich

**Tagliatelle**

Wintertrüffel und weißer Trüffelschaum

**Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln**

Beurre Blanc, Meerrettich und Bete vom Acker

**Tournedo vom Weiderind**

Wintertrüffel, Trüffeljus und Verschiedenes vom Blumenkohl

**Delice von der Original Beans Kuvertüre**

Mandarine und Mandel

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 Farmsalate**

Preiselbeerdressing und Chicorée

12€

## **Kürbisstrudel**

Ziegenfrischkäse, Kernöl und Kräuter

16€

## **Salat „Niçoise“**

Bohnen, lila Kartoffeln, Tomaten

Kalamata Oliven und Scamorza

18€

## **Sellerie- Birnensuppe**

Staudensellerie und Granola

12€

## **Rote Bete Risotto**

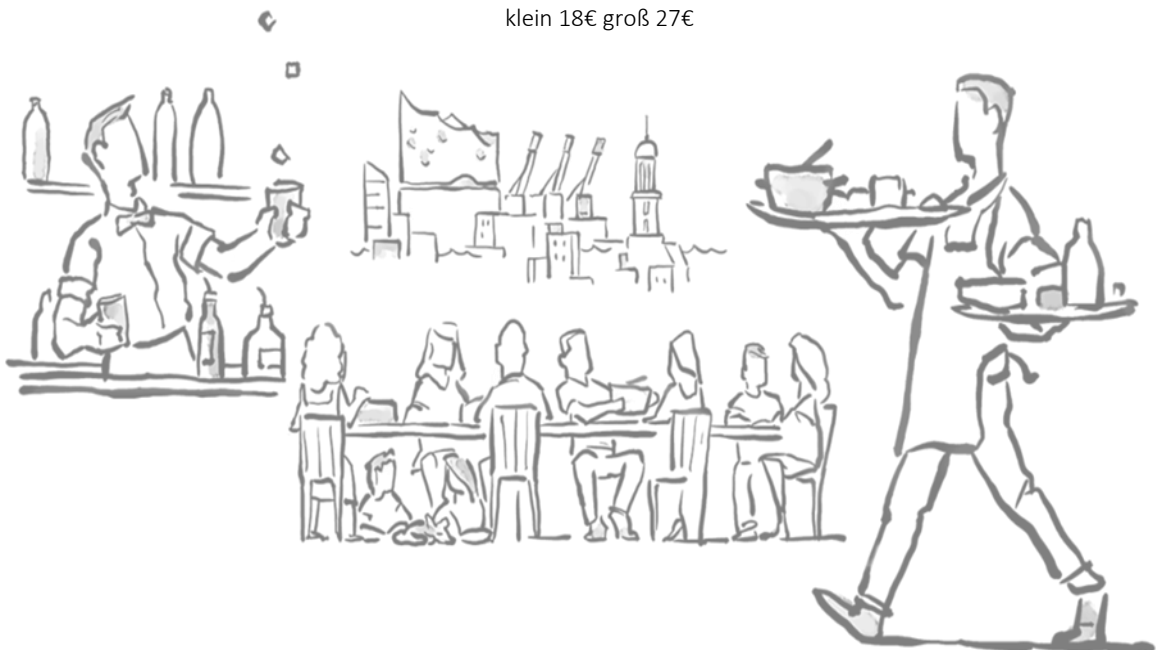
Schafskäse, Kirschbalsam-Essig, Aprikosenchutney

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€

## **Gebratener Pulpo**

Blattspinat, eingelegte Tomaten und cremige Polenta

klein 18€ groß 27€

## **Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln**

Beurre Blanc, Meerrettich und Bete vom Acker

klein 24€ groß 36€

# 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

## **Gebeiztes Filet vom Seesaibling**

Kaviar, Gurke, Birne und Meerrettich  
18€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons  
klein 24€ groß 36€

## **Filet vom weißen Heilbutt**

Bouchotmuschelrisotto und Fenchel  
klein 28€ groß 42€

## **Island Kabeljaufilet**

Beurre Blanc, Rieslingkraut  
und Kartoffel- Lauchpüree  
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€

**Rindertatarstulle**

Gebeiztes Eigelb, Kapern, Schalotten, Kräuter und Sprotten  
klein 22€ groß 33€

**Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 26€ groß 39€

**Kotelette vom Duroc Schwein**

Majoran-Jus, Steckrübe, Wirsing  
glasierte Äpfel  
34€

**Gefüllte Fasanenbrust**

Spitzkohl und Topinambur  
32€

**Tournedo vom Weiderind**

Wintertrüffel, Trüffeljus und Verschiedenes vom Blumenkohl  
42€

**Geschmorte Ochsenbacke**

Portweinzwiebeln und verschiedene Bohnen  
32€

**½ ausgelöste Landente**

Entensauce, Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl  
Serviettenkloß und Kartoffelpüree  
38€

*Passend dazu:*

*2020 HYGGE Spätburgunder*

*„Traubenkirsche“ trocken*

*Weingut Höfflin, Baden*

*0,75l Flasche 58€*

*1,5l Flasche 126€*

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Dessert

## **Pavlova**

Quitte  
12€

## **Vanille Crème Brûlée**

Zwetschgensorbet  
11€

## **Rumtopf**

Tonkabohneneis und Schokoladencrumble  
10€

## **Delice von der Original Beans Kuvertüre**

Mandarine und Mandel  
14€

## **Buchteln**

**(für ca. 2 Personen)**

Blaubeeren, Schlagsahne und Vanillesoße  
22€

## **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.

# HYGGE

BRASSERIE & BAR