

# HYGGE-Menü

## **Tatar vom Seesaibling**

Mandarine, Brunnenkresse  
Topinambur und Tapioka

## **Spinat-Ricotta-Ravioli**

Walnuss - Salbeibutter und Manchego

## **Gebratenes Filet vom Heilbutt**

Kernöl, Kale und Kürbiskraut

## **Geschmorte Ochsenbacke**

Morcheljus, gebratene Entenleber  
Briochebutter und Sellerie

## **Nougatparfait**

Kumquat und Financier

## *4-Gang*

85€

Weinbegleitung 50€

## *5-Gang*

95€

Weinbegleitung 60€



# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Vegetarisch

## **Allgäuer Alpkäse „UrEiche“**

von Jamei Laibspeis  
Chutney, Fassbutter und Landbrot  
18€

## **Winterliche Blattsalate von „HYGGE the farm“**

Preiselbeerdressing, gepickeltes Gemüse und Nüsse  
16€

## **Zwiebel- Thymiantarte „Beaumont Deli“**

Gruyère und Grünkohlsalat  
21€

## **Verschiedenes vom Kürbis**

Rübstiel von HYGGE the farm und Senffrüchte  
18€

## **Sellerieschaumsuppe**

Madeirareduktion und Herbsttrüffel  
10€

## **Spinat-Ricotta-Ravioli**

Walnuss - Salbeibutter und Manchego  
klein 18€ groß 27€

## **Rote Bete Risotto**

Kirschessig, Aprikosenchutney, Schafskäse  
klein 18€ groß 27€



# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Meeresfrüchte

## **Austern „Fine de Claire No. 2“**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot  
Stück 3,90€

## **Meeresfrüchtesalat**

Cocktailsauce, Kabeljau, Passepierre und Kopfsalat  
21€

## **In Knoblauch gebratene Rotgarnelen (6 Stück)**

Kräuterpesto und gegrillte Focaccia  
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  
42 €

## **Heide-Forellenkaviar**

Schmand, Guacamole, Kartoffelchips  
50g 21 €

## **Störkaviar „Siberian“ (kräftig)**

### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei  
100g 150€

## **Störkaviar „Ossetra“ (mild)**

### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei  
20g 56€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fisch

## **Tatar vom Seesaibling**

Mandarine, Brunnenkresse  
Topinambur und Tapioka  
24€

## **Fiskebrød**

Joghurt, Linsensalat und Roggencrunch  
19€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons  
klein 20€ groß 30€

## **Gebratenes Filet vom Heilbutt**

Kernöl, Kale und Kürbiskraut  
klein 24€ groß 36€

## **Rotbarschfilet**

Krustentierragout, Blattspinat  
und Kartoffelcroûtons  
klein 24€ groß 36€

# 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€

**Rindertatarstulle**

Senfmayonnaise und Kresse  
klein 18€ groß 27€

**Gänseleberpaté**

Birnenchutney, Kräutersalat und Brioche  
22€

*Passend dazu:*

*2018 Cape White („Port“)  
Beaumont Family Wines, Südafrika  
5 cl 12€*

**Gerösteter Markknochen**

Gebackener Kalbskopf, glasiertes Bries und Pilzcreme  
28€

**Geschmorte Ochsenbacke**

Morcheljus, gebratene Entenleber  
Briochebutter und Sellerie  
39€

**Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 22€ groß 33€

**½ ausgelöste Brandenburger Landente**

Entensauce, Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl  
Serviettenkloß und Kartoffelpüree  
39€

**Geschmorte Rinderschulter**

Minikarotten von HYGGE the Farm  
und Blumenkohlpüree  
33€

# Dessert

## **Pavlova**

Zwetschgen

12€

## **Nougatparfait**

Kumquat und Financier

14€

## **Passionsfruchtsorbet**

Mohnzucker, Vanille und Crumble

11€

## **Vanille Crème Brûlée**

Sorbet

12€

## **Apple Crumble in der Pfanne gebacken (für ca. 2 Personen)**

Tonkabohneneis und Schlagsahne

22€

## **Allgäuer Alpkäse „UrEiche“**

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

18€

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

Täglich wechselnde Sorten

3€

## Likörweintrilogie

**1.**

10 years old Tawny Port Graham's, Douro, Portugal

Tiramisu - Trüffelpraline

**2.**

2019 Maury, Domaine Poudereux, Roussillon, Frankreich

Cappuccino - Trüffelpraline

**3.**

2019 „Ahr 7“ Spätburgunder Likörwein, VDP Ahr, Deutschland

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