

# HYGGE-Menü

**Verschiedenes von der Karotte**  
Vadouvan, Petersilie und Feige

**Krustentierschaumsuppe**  
Erbsen und Erdnuss

**Pot-au-feu**  
Artischocke, Karotte, Sellerie und Lauch  
Salsa Verde und Zitronenaioli

**Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn**  
Sauce Albufera, Erbse, grüner Spargel  
Zitrone und Gnocchi

**Karamellierter Blätterteig**  
Zitrusfrüchte und Buttermilch

*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€

## **Blattsalate**

Frenchdressing, Radieschen, Zuckerschote  
Staudensellerie  
9€

## **Burrata**

Erbsenpesto, Sauerteig und Zitrone  
18€

## **Verschiedenes von der Karotte**

Vadouvan, Petersilie und Feige  
18€

## **Apfel - Meerrettich - Suppe**

Apfelessig und Grissini  
12€

## **Pot-au-feu**

Artischocke, Karotte, Sellerie und Lauch  
Salsa Verde und Zitronenaioli  
klein 18€ groß 27€

## **Orecchiette**

Stracciatella, Rübstieler, Kräuterpesto und Bockshornklee  
klein 14€ groß 23€

# Überraschungs-Menü

3-Gang

45€

4-Gang

59€

## **Nach Wahl des Küchenchefs!**

**Wir können leider keine Rücksicht auf Änderungen jeglicher Art nehmen.**

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Meeresfrüchte

## **Austern**

### **„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück 4,50€

## **Krustentierschaumsuppe**

Erbsen und Erdnuss

11€

## **Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln**

Tomaten - Calamaretti - Sugo und Gewürzbrot

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

## **Roh marinierte Gelbflossenmakrele**

Gartengurke, Mango, rote Zwiebel, Koriander und Chili  
21€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons  
klein 24€ groß 36€

## **Gebratenes Island Rotbarschfilet**

Sauce Bourride, Paprika, Chicorée und Aubergine  
klein 24€ groß 36€

## **Gebratenes Skreifilet**

Speck, Rahmkraut und Kartoffelpüree  
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 „vom Offenstall“**

Fassbutter und Landbrot  
22€

## **Rindertatar**

Brioche, Blaubeersenf, Kapern und gebeiztes Eigelb  
klein 22€ groß 33€

## **Geschmorte Kalbsschulter**

Tomatenjus, Röstzwiebeln, Kohlrabi, Navette  
Kartoffel-Bärlauchstampf  
34€

## **Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 26€ groß 39€

## **Rosa gebratener Hirschrücken von Stefan Runge**

Preiselbeerjus, Pastinake und Spitzkohl-Pizokel  
42€

## **Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn**

Sauce Albufera, Erbse, grüner Spargel  
Zitrone und Gnocchi  
36€

## **Gegrilltes Kalbskotelette**

Café de Paris - Sauce, Rote Beete und Spinat  
36€

## **Ossobuco vom Wiesenkalb (ab 2 Personen)**

Zitronenrisotto und Parmesantagliatelle  
34€  
pro Person

# Auf Vorbestellung

## **Bouillabaisse à la Marseille (ab 2 Personen)**

Sauce Rouille, Knoblauchbaguette und Safrankartoffeln  
86€  
pro Person

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Dessert

## **Pavlova**

Rhabarber  
12€

## **Nougat - Crème Brûlée**

Sanddorn - Blutorangensorbet  
11€

## **Cookie and Cream**

Milcheis mit Cookiecrumble  
und Salzkaramell  
11€

## **Karamellisierter Blätterteig**

Zitrusfrüchte und Buttermilch  
14€

## **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.

# HYGGE

BRASSERIE & BAR