

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

Bei Änderungen kann es zu einem kleinen Aufpreis kommen.
Diese werden tischweise vorgenommen.

3-Gang

39€

4-Gang

51€

HYGGE-Menü

Pilze im Nordic Style

Couscous, Tomate und Liebstöckel

Pulpo à la Carbonara

Pancetta und Forellenkaviar

Odefey Huhn

Ragout und Pastrami
Sellerie-Eigelbraviolo

Heimischer Hirschrücken

Holunderjus, Preiselbeeren, Federkohl und Pastinakenpüree

Quarkmoussetörtchen

Nougat, Mohn und Blutorange

4-Gang

60€

Weinbegleitung 40€

5-Gang

70€

Weinbegleitung 50€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Allgäuer Alpkäse „Direktor“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

16€

Pilze im Nordic Style

Couscous, Tomate und Liebstöckel

12€

Spinatsalat

French Dressing, Steirisches Kernöl
eingeweckter Kürbis und rote Zwiebel

12€

Maronensuppe

mit Madeirareduktion

Weißer Trüffelschaum

7€

Rote Bete Risotto

Schafskäse und Aprikosenchutney

klein 16€ groß 24€

Blumenkohl

Onsenei vom Cassenshof, braune Butter und Zitrone

14€

Gefüllte weiße Zwiebel

Manchego, Salbei und Sauerteig

16€

HYGGE Style

Ab 4 Personen

Überlasst uns die Auswahl
Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

Vorspeise

18€
pro Person

Hauptspeise

30€
pro Person

Dessert

14€
pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,30€

Auster Region Flachauster Gr. M

Meerrettich und Lauchöl
Stück 6,60€

Pulpo à la Carbonara

Pancetta und Forellenkaviar
18€

Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln

Beurre Blanc, Kürbis und Belper Knolle
klein 18€ groß 27€

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

(Markus Rüsç, Inhaber & Geschäftsführer Altonaer Kaviar Import Haus)

Heide-Forellenkaviar

Schmand, Guacamole, Kartoffelchips
50g 16 €

Störkaviar „Siberian“ (kräftig)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 30€
100g 130€

Störkaviar „Ossetra“ (mild)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 45€
100g 180€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch

Tatar vom Bachsaibling

Steckrübe, Quitte und Piemonteser Haselnuss
14€

Roh mariniertes weißer Heilbutt

Schwarzer Tee, Passionsfrucht und Leinsamen
16€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 16€ groß 24€

Gebackenes Steinbeisserbäckchen

Kartoffelsalat und Kräutermayonnaise
klein 16€ groß 24€

Gebratenes Kabeljaufilet mit Nordseekrabben

Dillsud, Brandade und Fenchel
klein 21€ groß 32€

Filet vom großen Steinbutt

Kaviar, Röstzwiebel und Graupenrisotto
34€

Catch of the day

Tagespreis



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

Basedahls Katenschinken
Hennings Lieblingsschinken vom „SUSländer“

Fassbutter und Landbrot
14€

Rindertatarstulle

Gepickelte Zwiebeln, Senfmayonnaise und Kresse
klein 16€ groß 24€

Gebackener Kalbskopf und gepökelte Zunge

Meerrettich, Zuckerschoten und Kartoffel
16€

Odefey Huhn

Ragout und Pastrami
Sellerie- Eigelbraviolo
19€

Geschmorte Kalbsbacke

Bohnen und Kartoffelpüree
28€

Heimischer Hirschrücken

Holunderjus, Preiselbeeren, Federkohl und Pastinakenpüree
32€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 17€ groß 25€

Zweierlei Ruppiner Lamm

Geschmorte Schulter und rosa gebratener Rücken
Ziegenjoghurt und confierte Karotte
32€

½ ausgelöste Brandenburger Landente

Entensoße, Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl
Serviettenkloß und Kartoffelpüree
34€

Chateaubriand vom Büffel (600g)

Jus, Sauce Béarnaise, Karotten, Pilze und Kartoffelkrapfen
84€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova

Zwetschge
12€

Quarkmoussetörtchen

Nougat, Mohn und Blutorange
16€

Ananassorbet

Kokos und Rum
9€

Spekulatius-Crème Brûlée

Mandarinensorbet
12€

Allgäuer Alpkäse „Direktor“

von Jamei Laibspeis
Chutney, Fassbutter und Landbrot
16€

Cremiger Cookie

in der Pfanne gebacken
mit Fruchtkompott und Sorbet
18€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten

Auf Vorbestellung

Rehrücken Baden-Baden

am Knochen gebraten (4 Personen)

Wildjus, pochierte Birne, Preiselbeeren, glasierte Maronen,
Rosenkohl und handgeschabte Spätzle
48€ pro Person

Rinderfilet Wellington (ab 4 Personen)

Trüffeljus, Sauce Béarnaise
Gemüse vom Gut Haidehof, Rüben und Spinat
48€ pro Person

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR