

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

Rohmarinierter Blue Fin Thunfisch mit gebackenem Kalbskopf

Zitronenmayonnaise und Portulak

Pulpo

Fenchel und Bohne

Wildhasen Tortelloni

Trüffelschaum und Maronenpüree

Gebratenes Skreifilet

Beurre Blanc, Rosenkohl und Beluga Linsen

Buttermilch Delice

Sanddorn, Honig und Valrhona „Dulcey“

4-Gang

70€

Weinbegleitung 40€

5-Gang

80€

Weinbegleitung 50€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Allgäuer Alpkäse „Direktor“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

16€

Spinatsalat

French Dressing, Portweinbirne

Kartoffelchips und gepickeltes Gemüse

12€

Pilzsuppe

Eingeweckte Pilze

7€

Verschiedenes von der Kichererbse

Aubergine und Fenchel

klein 16€ groß 24€

Rote Bete Risotto

Schafskäse und Aprikosenchutney

klein 16€ groß 24€

Kärntner Kaspressknödel

Pilzgulasch und Bergkäse

klein 16€ groß 24€

Tagliatelle mit schwarzem Wintertrüffel

Weißer Trüffelschaum

klein 21€ groß 32€

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 3,50€

Gebratene Calamaretti

Pesto, getrocknete Tomaten und gegrillte Focaccia
18€

Pulpo

Fenchel und Bohne
klein 18€ groß 27€

½ Kanadischer Hummer „Selects“

mit Hummersuppe und Basilikum
45€

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

(Markus Rüschi, 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

**Rohmarinierter Blue Fin Thunfisch
mit gebackenem Kalbskopf**

Zitronenmayonnaise und Portulak
21€

Gebeizte Island Forelle

Röstzwiebel, Kaviar und Blumenkohl
18€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 18€ groß 27€

Gebackenes Steinbeisserbäckchen

Kartoffelsalat und Kräutercreme
klein 16€ groß 24€

Gebratenes Skreifilet

Beurre Blanc, Rosenkohl und Beluga Linsen
klein 21€ groß 32€

Oldenburger Saiblingsfilet

Nussbutter, Blattspinat und Quinoa
klein 20€ groß 30€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

Basedahls Katenschinken
Hennings Lieblingsschinken vom „SUSländer“

Fassbutter und Landbrot
16€

Gänseleberpaté

Chutney und Brioche
21€

Pastramistulle

Gepickelte Zwiebeln, Senfmayonnaise und Kresse
klein 18€ groß 27€

Rindertatar

Confiertes Eigelb, Sauce Tatar und Knäckebrot
klein 18€ groß 27€

Krosser Bauch vom Katerbower Apfelschwein

Iberico Schinken, Majoranmayonnaise und gebeitztes Eigelb
klein 18€ groß 27€

Wildhasen Tortelloni

Trüffelschaum und Maronenpüree
klein 18€ groß 27€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 18€ groß 27€

Striploin vom Angus Rind 400g

Sauce Béarnaise, grüne Bohnen und Kartoffelkrapfen
42€

Geschmorte Keule vom Beelitzer Kaninchen

Meerrettichsauce, Bete, Holsteiner Cox Apfel
und Kartoffelspeck-Croûtons
28€

Gefüllter Ochenschwanz

Trüffeljus, wilder Brokkoli und Sellerie
32€

Ossobuco vom Linumer Wiesenkalb (ab 2 Personen)

Gegrillte Focaccia und Parmesantagliatelle
28€ pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova

Brombeere
12€

Buttermilch Delice

Sanddorn, Honig und Valrhona „Dulcey“
16€

Kirschsorbet

Schokoladencrumble und Joghurt
9€

Vanille-Crème Brûlée

Passionsfruchtsorbet
12€

Allgäuer Alpkäse „Direktor“

von Jamei Laibspeis
Chutney, Fassbutter und Landbrot
16€

Cremiger Cookie

in der Pfanne gebacken
mit Rumtopf und Sorbet
18€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten
3€

Auf Vorbestellung

Rehrücken Baden-Baden am Knochen gebraten (4 Personen)

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

Rinderfilet Wellington (ab 4 Personen)

Trüffeljus, Sauce Béarnaise
Bohnen, Karotten und Blattspinat
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