

# 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

## Gebeiztes Saiblingsfilet

Kaviar, Beete, Haselnuss und Buttermilch

## Gebratener Pulpo

Sellerie, Mango und Quinoa

## Nudelrisotto

Schwarzwurzel, Mangold und Manchego

## Hamburger Stubenküken

Karotte, Petersilie und Artischocke

## Mille Feuille

Weißer Kuvertüre, Zitrone und Fenchel

4-Gang

75€

Weinbegleitung 50€

5-Gang

85€

Weinbegleitung 60€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Vegetarisch

## **Winterliche Blattsalate**

Preiselbeerdressing, Kresse und Radieschen  
12€

## **Pilzstrudel**

Kichererbse und marinierter Rosenkohl  
18€

## **Blumenkohlsuppe**

Safran und Onsenei  
8€

## **Zwiebeltarte**

„Beaumont Deli“  
mit Kale und Gruyère  
klein 16€ groß 24€

## **Vacherin Mont-d'Or**

Gewürzgurken von HYGGE the Farm  
Eingelegte Zwiebeln und Drillinge  
47€

## **Nudelrisotto**

Schwarzwurzel, Mangold und Manchego  
klein 16€ groß 24€

## **Tagliatelle**

Getrüffeltes Ziegenfrischkäse, Nüsse und Kräuterpesto  
klein 24€ groß 36€



# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Meeresfrüchte

## **Austern „Fine de Claire No. 2“**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot  
Stück 3,80€

## **Gebratener Pulpo**

Sellerie, Mango und Quinoa  
klein 18€ groß 27€

## **½ gegrillter Kanadischer Hummer**

Pilze und marinierte Kartoffel  
36€

# Kaviar von AKI

## **„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“**

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

## **Kaviar Stulle**

10g Siberian, 10g, Ossetra, 10g Heideforelle  
38 €

## **Heide-Forellenkaviar**

Schmand, Guacamole, Kartoffelchips  
50g 18 €

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

### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei  
20g 34€  
100g 140€

## **Störkaviar „Ossetra“ (mild)**

### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei  
20g 49€  
100g 190€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fisch

## **Brisling No.4**

### **Ostsee Sprotten Natur in Rapsöl**

Pesto, Tapenade und gegrillte Focaccia

18€

## **Gebeiztes Saiblingsfilet**

Kaviar, Beete, Haselnuss und Buttermilch

22€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons

klein 20€ groß 30€

## **Filet vom Island Kabeljau**

Steckrübe, Lardo und Flower Sprouts

klein 24€ groß 32€

## **Gebrautes Heilbuttfilet**

Calamaretti, Bisque und Kürbis

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 „Ringelwin“**

Fassbutter und Landbrot  
18€

**Verschiedenes von der Brandenburger Landente**

Praline - Paté - Brust  
Topinambur, Blutorange und Feldsalat  
21€

**Rindertatar**

Brioche, Zwiebel und Kresse  
klein 18€ groß 27€

**Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 22€ groß 33€

**Kotelette vom Wiesenkalb**

Geschmorte Zunge, Kalbskopflinsen und Lauch  
42€

**Tournedo vom Ostseerind**

Sauce Béarnaise, Blattspinat und Pommes Dauphine  
42€

**Hamburger Stubenküken**

Karotte, Petersilie und Artischocke  
28€

**Zweierlei vom Katerbower Apfelschwein**

Backe - Bauch  
Oliventapenade, grünes Gemüse und Zitronenpolenta  
32€

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

Gegrillte Focaccia und Tagliatelle  
34€  
pro Person

**Tomahawk Steak Dry Aged  
ca. 1,7 kg**

*Zubereitungszeit ca. 70 Minuten*  
Sauce Béarnaise, Sauce von weißem Kampot- Pfeffer  
Blattspinat, Pilze und Estragonkarotten  
135€

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Dessert

## **Pavlova**

Zwetschgenröster

12€

## **Mille Feuille**

Weißer Kuvertüre, Zitrone und Fenchel

14€

## **Passionsfruchtsorbet**

Mohn und Salzkaramell

9€

## **Vanille-Crème Brûlée**

Aprikosensorbet

12€

## **Cookie Dough in der Pfanne gebacken (für ca. 2 Personen)**

Blaubeeren und Sorbet

22€

## **Allgäuer Alpkäse „Direktor“**

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

16€

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

Täglich wechselnde Sorten

3€

# Portweintrilogie

**1.**

10 years old Tawny Port Graham's

Mandel Amaretto Praline

**2.**

2016 Late Bottled Vintage Port Quinta do Noval

Café Macchiato-Praline

**3.**

1994 Vintage Port Quinta do Passadouro - Niepoort

Edel-Zartbitter-Schokolade Ecuador

32€

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

# HYGGE

BRASSERIE & BAR