

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

45€

4-Gang

59€

HYGGE-Menü

Zweierlei vom Loch Duart-Lachs Ikejime

(gebeizt und Rillette)

Sauce mousseline, Heide-Forellenkaviar
Brunnenkresse und lila Kartoffeln

Schaumsuppe von Farmkräutern

Zwiebelchutney

Gebratene Jakobsmuscheln

Cima di rapa von HYGGE the farm
und Bärlauchrisotto

Frikassee

von der Bresse Poularde

Morchelschaum, Kohlrabi, Blumenkohl
und Erbse

Waldmeistersüppchen

Champagnergranité und Bisquitroulade

4-Gang

88€

Weinbegleitung 55€

5-Gang

99€

Weinbegleitung 65€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis
Chutney, Fassbutter und Landbrot
21€

Babyleaf-Salate

von HYGGE the farm

Spargeldressing und Buchweizen
12€

Rote Bete-Hummus

Tomatenjus, Gewürzöl
Kresse und Knäckebrot
18€

Schaumsuppe von Farmkräutern

Zwiebelchutney
12€

Fregola Sarda Risotto

Burrata, Erbse und Zitrone
klein 18€ groß 27€

Spinattagliatelle

Getrüffelter Ziegenquark
und Red Russian Kale von HYGGE the farm
klein 18€ groß 27€

Spargel

500g

Weißer Spargel vom Spargelhof Niemann aus der Lüneburger Heide

Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln
30€

Plus Wiener Schnitzel

+12€

Plus Wilde Rotgarnelen mit Kopf

3 Stück in Knoblauch gebraten
+12€

„Basedahls“ Katenschinken

Hennings Lieblingsschinken vom „Ringelswin“

+12€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 4,20€

Gebratene Jakobsmuscheln

Cima di rapa von HYGGE the farm
und Bärlauchrisotto
klein 26€ groß 38€

In Knoblauch gebratene Rotgarnelen (6 Stück)

Kräuterpesto und gegrillte Focaccia
28€

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

Lauwarmer Stör

Buttermilch, Schnittlauch, Radieschen
21€

Passend dazu:

Störkaviar „Siberian“ 10g (kräftig)
+20€

Störkaviar „Ossetra“ 10g (mild)
+28€

Zweierlei vom Loch Duart-Lachs Ikejime

(gebeizt und Rilette)

Sauce mousseline, Heide-Forellenkaviar
Brunnenkresse und lila Kartoffeln
24€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 24€ groß 36€

Lauwarmes Filet vom Islandsaibling

Kaviar-Schnittlauch-Beurre Blanc
Blattspinat und Kartoffelcroûtons
klein 28€ groß 42€

Gebratenes Kabeljaufilet

Chorizo, Zitrone
und Fenchelbrandade
klein 26€ groß 39€

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

Fleisch

**„Basedahls“ Katenschinken
Hennings Lieblingsschinken vom „Ringelswin“**

Fassbutter und Landbrot
22€

Rindertatar

Brioche, Zwiebel, Kapern
Rote Bete-Senf
klein 22€ groß 33€

**Geröstetes Landbrot
mit Gänseleberpaté**

Gurken und Brunnenkresse
24€

**Striploin vom Angus Rind
&**

Gerösteter Markknochen

Sauce Béarnaise, weiße Kampot-Pfefferjus
Pistougemüse und Fondantkartoffeln
48€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 28€ groß 39€

Rosa gebratener Frischlingsrücken

Verschiedenes vom Sellerie
Apfel und Haselnuss
44€

Frikassee

von der Bresse-Poularde

Morchelschaum, Kohlrabi
Blumenkohl und Erbse
38€

Passend dazu:

2015 Weißburgunder GG Hilsbach Eichelberg
Weingut Heitlinger, Baden
0,75l 69€

**Wendländer Lammschulter
mit Wiesenheu aus dem Römertopf**

(ca. 2 Personen)
Schwarzer Knoblauch und Schmorgemüse
72€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova

Rhabarber

12€

Waldmeistersüppchen

Champagnergranité und Bisquitroulade

14€

Cookie and Cream

Milcheis mit Cookiecrumble

und Salzkaramell

11€

Weißer Schokoladen-Crème Brûlée

Erdbeersorbet

12€

Vanille-Waffeln

(für ca. 2 Personen)

mit Clotted Cream

und Blaubeerkompott

22€

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten

3,40€

Portweinduett

1.

10 years old Tawny Port, Graham's

Tiramisu-Trüffelpraline

2.

2017 Late Bottled Vintage Port, Quinta do Noval

Edel-Zartbitter-Schokolade Ecuador

27€

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR