

# Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

36€

4-Gang

48€

# HYGGE-Menü

## Pilze im Nordic Style

Couscous, Tomate und Liebstöckel

12€

## Seezungenroulade

Beurre Blanc, Trüffel und Parmesan

16€

## Odefey Huhn

Ragout und Pastrami

Sellerie- Eigelbraviolo

24€

## Heimischer Hirschrücken

Holunderjus, Preiselbeeren, Federkohl und Karotte

32€

## Quarkmoussetörtchen

Nougat, Orangenverbene und Passionsfrucht

14€

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€

## **Gefüllte Paprika**

von der HYGGE-Farm

Burrata, Quittenchutney und Pinienkerne

18€

## **Spinatsalat**

French Dressing, Steirisches Kernöl  
eingeweckter Kürbis und rote Zwiebel

12€

## **Artischockensuppe**

Parmesanschaum

7€

## **Tagliatelle**

Kürbiskraut und Scamorza

klein 16€ groß 24€

## **Blumenkohl**

Onsenei vom Cassenshof, braune Butter und Zitrone

14€

# 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€

## **6 Stück Wilde Rotgarnelen**

Rucola Pesto und gegrillte Focaccia  
18€

## **Bouchotmuschelsalat**

Wirsingkohl und weiße Zwiebel  
18€

## **Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln**

Bete, Holunder und Belper Knolle  
klein 18€ groß 27€

# Kaviar von AKI

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

(Markus Rüsich, 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

## **Gebeizter Seesaibling**

Eigelb, Schnittlauch und Blätterteig  
16€

## **Gebackenes Steinbeisserbäckchen**

Kartoffelsalat und Kräutermayonnaise  
klein 16€ groß 24€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons  
klein 16€ groß 24€

## **Auf der Haut gebratenes Filet vom Alfonsino**

Paprika, Passepierre und Kräuterrisotto  
28€

## **Gebratenes Kabeljaufilet**

Dillsud, Brandade und Fenchel  
28€

## **Filet vom großen Steinbutt**

Kaviar, Röstzwiebel und Graupenrisotto  
34€

## **Catch of the day (im Ganzen)**

Beurre Blanc, Pesto und Gemüse vom Gut Haidehof  
Tagespreis



# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fleisch

**Basedahls Katenschinken**  
**Hennings Lieblingsschinken vom „SUSländer“**  
Fassbutter und Landbrot  
14€

**Rindertatar**  
Brioche, Kalamata Oliven, Mandel und Basilikum  
klein 14€ groß 22€

**„Chorizo Pikante“ vom Grill**  
Eingeweckte Tomaten und Pesto  
9€

**Pastramistulle**  
Zwiebelgurken und Senfmayonnaise  
klein 14€ groß 22€

**Kotelette vom Katerbower Apfelschwein**  
Apfelchutney, Balsamicolinsen und Lauch  
34€

**Geschmorte Kalbsbacke**  
Bohnen und Kartoffelpüree  
28€

**Wiener Schnitzel**  
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 17€ groß 25€

**Zweierlei Ruppiner Lamm**  
Geschmorte Schulter und rosa gebratener Rücken  
Ziegenjoghurt und confierte Karotte  
32€

**Chateaubriand vom Büffel (600g)**  
Jus, Karotten, Pfifferlinge und Kartoffelpüree  
84€

**Tomahawk vom Ostseerind (1,0kg)**  
Kampot-Pfefferjus, Sauce Béarnaise  
Pilze, Karotte, Bohnen und Spinatsalat  
86€

# Dessert

## **Pavlova**

Zwetschge  
12€

## **Quarkmoussetörtchen**

Nougat, Orangenverbene und Passionsfrucht  
14€

## **Haselnusseis**

Apfel und Salzmandel  
9€

## **Kaffee-Crème Brûlée**

Bitterschokoladeneis  
12€

## **Allgäuer Alpkäse „Direktor“**

von Jamei Laibspeis  
Chutney, Fassbutter und Landbrot  
16€

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

Täglich wechselnde Sorten  
3€

# Auf Vorbestellung

**Ab**

**11.11.2021**

**1 ganze Freilandgans vom Cassenshof**

- am Tisch tranchiert -

Gänsesoße, Rotkohl, Rosenkohl, Maronen,  
Kartoffelklöße, Kartoffelpüree  
und Apfel-Zwiebelfüllung  
pro Gans 225€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR