

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

45€

4-Gang

59€

HYGGE-Menü

Knödelcarpaccio

Eingeweckte Pilze, gepickelte Zwiebeln
Kräuter von HYGGE the farm

Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln

Beurre Blanc, Meerrettich und Beete vom Acker

Weißweinrisotto

Chicorée und Bergkäse

Verschiedenes vom Perlhuhn

Schwarzwurzel und Perlzwiebeln

Friesentorte „HYGGE Style“

Karamellierter Strudelteig, Sahne
Zwetschgenkompott und Rumeis

4-Gang

80€

Weinbegleitung 55€

5-Gang

96€

Weinbegleitung 65€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Farm & Acker

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

Verschiedene Farmsalate

Sellerie-Apfeldressing und Walnüsse

12€

Knödelcarpaccio

Eingeweckte Pilze, gepickelte Zwiebeln

Kräuter von HYGGE the farm

16€

Salat „Niçoise“

Bohnen, lila Kartoffeln, Tomaten

Kalamata Oliven und Scamorza

18€

Kürbiscremesuppe

Eingelegte Senfrüchte, Kürbiskerne und Öl

12€

Trüffeltagliatelle

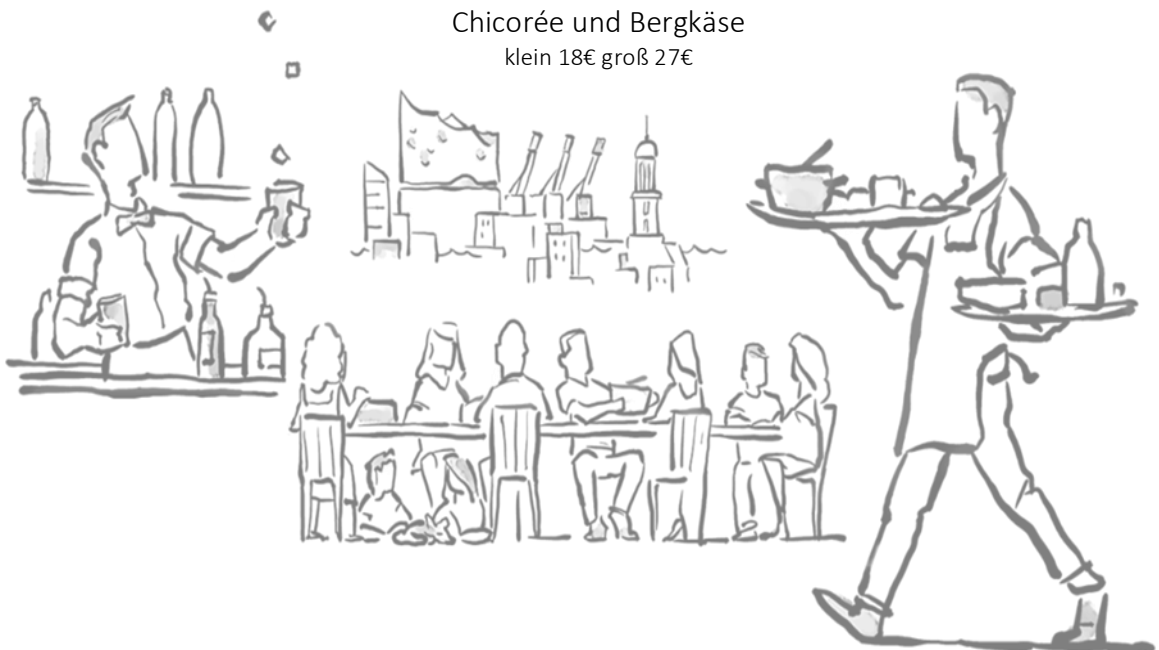
Herbsttrüffel und weißer Trüffelschaum

klein 18€ groß 27€

Weißweinrisotto

Chicorée und Bergkäse

klein 18€ groß 27€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern

„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 4,50€

Meeresfrüchte-Pot au feu

Kohlrabi und Zuckererbsen
klein 24€ groß 36€

Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln

Beurre Blanc, Meerrettich und Beete vom Acker
klein 24€ groß 36€

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

Eingelegte Bretonische Makrele

Petersilienwurzel, Schwarzbrot und Quitte

18€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

klein 24€ groß 36€

Medaillons vom Atlantik Seeteufel

Bouchotmuschel, Pancetta und Bohnenribollita

38€

Lauwarmes Saiblingsfilet

Rieslingschaum, Spinat und Kartoffel-Spaghetti

klein 24€ groß 36€

Auf Vorbestellung

Ganzer Loup de mer im Salzteig

Beurre Blanc, Blattspinat, Farmgemüse und Bohnensalat

86€

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

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

Fassbutter und Landbrot
22€

Rindertatarstulle

Gebeiztes Eigelb, Kapern, Schalotten, Kräuter und Sprotten
klein 22€ groß 33€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 26€ groß 39€

Kotelette vom Duroc Schwein

Majoran-Jus, Steckrübe, Wirsing
glasierte Äpfel
34€

Verschiedenes vom Perlhuhn

Schwarzwurzel und Perlzwiebeln
32€

Gefüllter Ochschwanz

Trüffeljus und Verschiedenes vom Blumenkohl
36€

½ ausgelöste Landente

Entensauce, Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl
Serviettenkloß und Kartoffelpüree
38€

Rehschulter à la Daube

Kirschessigjus, Schwarzkohl und Schupfnudeln
32€

Dessert

Pavlova

Sauerkirsche

12€

Schokoladeneis

Eierlikör und Birne

10€

Sanddorn Crème Brûlée

Orangensorbet

11€

Friesentorte „HYGGE Style“

Karamellierter Strudelteig, Sahne

Zwetschgenkompott und Rumeis

14€

Apfelcrumble

in der Pfanne gebacken

(Empfohlen für 2 Personen)

Vanillesauce

13€

Praline und Macaron

je 4 Stück

(verschiedene Sorten)

24€

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten

3,40€

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR