

# 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

## **Tatar von der Islandforelle**

Cashewkerne und Muskatblütenschaum

## **Grüner Spargel „Primavera“**

Eingelegte Zitronen, gereifter Parmesan und Kräutersalat

## **Tranche vom Atlantikheilbutt**

Sherryessig, Pilze und Erbse

## **Geschmorte Lammhaxe**

Schwarzer Knoblauch, Nüsse und Schnittlauch

## **Pistazien- Mascarponeschnitte**

Mango und Sorbet

4-Gang

70€

Weinbegleitung 45€

5-Gang

80€

Weinbegleitung 55€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Vegetarisch

## **Allgäuer Alpkäse „Direktor“**

von „Jamei Laibspeis“

Chutney, Fassbutter und Landbrot

16€

## **Frühlingsalat von „HYGGE the farm“**

Karottendressing, Radieschen und Granola

14€

## **Grüner Spargel „Primavera“**

Eingelegte Zitronen, gereifter Parmesan und Kräutersalat

14€

## **Burrata**

Caponatina und Basilikum

18€

## **Schaumsuppe von Gartenkräutern**

Onseni und Kartoffelcroûtons

8€

## **Röstzwiebelgraupenrisotto**

Geräucherter Tomatenschaum und Lauch

klein 18€ groß 27€

## **Tagliatelle mit frischen Morcheln**

Sherryschaum und Zuckerschoten

klein 24€ groß 32€

# Spargel

**500g**

## **Weißer Spargel vom Spargelhof Niemann aus der Lüneburger Heide**

Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln

28€

## **Plus Wiener Schnitzel**

+14€

## **Plus Wilde Rotgarnelen mit Kopf**

4 Stück in Knoblauch gebraten

+14€

## **Plus Basedahls Katenschinken**

Hennings Lieblingsschinken vom „SUSländer“

+14€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Meeresfrüchte

## **Austern „Fine de Claire No. 2“**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot  
Stück 3,80€

## **Flachhaustern von „AusterRegion“**

Gepickelte Zwiebeln, Schnittlauch und Meerrettich  
Stück 5,50€

## **Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln**

Meeresfrüchterisotto  
klein 21€ groß 32€

## **In Knoblauch gebratene Rotgarnelen (6 Stück)**

Salsa Verde und gegrillte Focaccia  
18€

# Kaviar von AKI

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

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

### **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

**Jahrgangssardine 2019 in Olivenöl**  
Pesto, Tapenade und gegrillte Focaccia  
18€

**Tatar von der Islandforelle**  
Cashewkerne und Muskatblütenschaum  
22€

**Fischsuppe**  
Sauce Rouille und Croûtons  
klein 20€ groß 30€

**Glacierte Seeteufel Karbonade**  
Perlzwiebeln, Estragon und wilder Brokkoli  
klein 24€ groß 32€

**Tranche vom Atlantikheilbutt**  
Sherryessig, Pilze und Erbse  
klein 26€ groß 40€

**Gebrautes Steinbuttkelett**  
**ca. 1kg (für ca. 2 Personen)**  
Beurre Blanc und Frühlingsgemüse  
68€

# HYGGE Style

**Ab 4 Personen**  
Überlasst uns die Auswahl  
Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

**Vorspeise**  
21€  
pro Person

**Hauptspeise**  
34€  
pro Person

**Dessert**  
14€  
pro Person

# Fleisch

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

Fassbutter und Landbrot

18€

**Fenchel und Chili-Salsiccia**

Pesto und eingelegtes Gemüse

18€

**Pastramistulle**

Gepickelte Zwiebeln, Senfmayonnaise und Kresse

klein 16€ groß 24€

**Geklopftes Rindercarpaccio**

Limonen-Pfeffercreme, Bergkäse

Kräuter von „HYGGE the farm“

18€

**Markknochen auf Heu gebacken**

Kalbsbries, Spinat, Kartoffel-Sauerteigterrine und Cassis

24€

**Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

klein 22€ groß 33€

**Filet Steaktatar vom Ostsee Rind**

Caesar-Sauce, Blattspinat und Kartoffelkrapfen

42€

**Geschmorte Lammhaxe**

Schwarzer Knoblauch, Nüsse und Schnittlauch

28€

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

Gegrillte Focaccia und Parmesantagliatelle

32€

pro Person

**Short Rib aus dem Smoker**

**für ca. 2 Personen**

Barbecuesauce, Kopfsalat und Buttermilchbrioche

62€

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Dessert

## **Pavlova**

Rhabarber  
12€

## **Pistazien- Mascarponeschnitte**

Mango und Sorbet  
14€

## **Nussbuttereis**

Blaubeerkompott und Mohnzucker  
9€

## **Waldmeister-Crème Brûlée**

Beerensorbet  
12€

## **Allgäuer Alpkäse „Direktor“**

von Jamei Laibspeis  
Chutney, Fassbutter und Landbrot  
16€

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

Täglich wechselnde Sorten  
3€



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

# HYGGE

BRASSERIE & BAR