

HYGGE-Menü

Gebackenes Ei vom Cassenshof

Gepickeltes Gemüse, Algenkaviar und grüne Sauce
2023 Fendant „Les Terrasses“ - Jean-René Germanier – Schweiz

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
2023 „Maison Rosé“ - Blankenhorn – Deutschland

Gebratener Pulpo

Beurre Blanc, Zwiebel und Fenchel
2023 „Paço de Teixeira“ Vinha de Souzais - Quinta do Côtto – Portugal

Rosa gebratener Maibockkrücken von Stefan Runge

Heidelbeerjus, Goldkappen und Petersilienwurzel
2020 „EQUINOX 365“ aus der Magnum – Weingut Reumann – Österreich

Cookie and Cream

Milcheis mit Cookiecrumble
und Salzkaramell
2022 Monbazillac - Château Le Fagé – Frankreich

4-Gang

80€

Weinbegleitung 55€

5-Gang

96€

Weinbegleitung 65€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Farm & Acker

Verschiedene Salate von HYGGE the farm

Frenchdressing, Radieschen, Zuckerschote
Staudensellerie
9€

Burrata

Erbsenpesto, Sauerteig und Zitrone
18€

Grüner Spargel „Primavera“

Eingelegte Zitronen, gereifter Parmesan und Kräutersalat
21€

Parmesan-Schaumsuppe

Sellerie und Balsamico
11€

Gebackenes Ei vom Cassenshof

Gepickeltes Gemüse, Algenkaviar und grüne Sauce
18€

Bärlauch-Nudel-Risotto

Radieschen, Eiszapfen, Eiskraut und Scamorza
klein 14€ groß 23€

Spargel

500g

Weißer Spargel vom Spargelhof Niemann aus der Lüneburger Heide

Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln
28€

Plus Wiener Schnitzel

+12€

Plus „Catch of the day“

+12€

Basedahls Katenschinken „vom Offenstall“

+12€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Überraschungs-Menü

3-Gang

45€

4-Gang

59€

Nach Wahl des Küchenchefs!
Wir können leider keine Rücksicht auf Änderungen jeglicher Art nehmen.

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

(Markus Rüsç, 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

Meeresfrüchte

Austern

„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 4,50€

Krustentiertagiatelle

Bisque, Tomate, Basilikum und Parmesan
klein 18€ groß 27€

Gebratener Pulpo

Beurre Blanc, Zwiebel und Fenchel
klein 24€ groß 36€

Fisch

Roh marinierte Gelbflossenmakrele

Gurke, Mango, rote Zwiebel, Koriander und Chili
21€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 24€ groß 36€

Gebratenes Schollenfilet

Beurre Blanc, Pancetta und Bohnen
klein 24€ groß 36€

Konfiertes Seesaibling

Kaviar, Blattspinat und Kartoffelspaghetti
klein 24€ groß 36€

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 „vom Offenstall“

Fassbutter und Landbrot
22€

Rindertatar

Brioche, Blaubeersenf, Kapern und gebeiztes Eigelb
klein 22€ groß 33€

Geschmorte Kalbsschulter

Tomatenjus, Röstzwiebeln, Kohlrabi, Navetten
Kartoffel-Bärlauchstampf
34€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 26€ groß 39€

Rosa gebratener Maibockkrücken von Stefan Runge

Heidelbeerjus, Goldkappen und Petersilienwurzel
42€

Spanferkel- Rollbraten

Majoranjus, Paprika, Zwiebel
gegrillter Kopfsalat
32€

Gegrilltes Striploin (350g)

Sauce Choron, Frühlingsgemüse à la crème und Paris
44€

Poltinger Lammschulter auf Wiesenheu im Römertopf gegart (ab 2 Personen)

Schmorgemüse und orientalischer Couscous
64€

Dessert

Pavlova

Rhabarber und Erdbeere

12€

Waldmeister - Crème Brûlée

Johannisbeersorbet

11€

Cookie and Cream

Milcheis mit Cookiecrumble

und Salzkaramell

11€

Himbeere und weiße Schokolade von Original Beans

Quarkschaum und Hafer

14€

Karamellisierter „Reis Trauttmansdorff“

Aprikosen und Schlagsahne

(für 2 Personen)

18€

Petit Four

Praline und Macaron

(je 4 Stück verschiedene Sorten)

24€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten

3,40€

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR