

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

„HYGGE the farm“

Tomate, Gurke, Chili

Grissini und Ziegenkäse

Verschiedenes vom Blumenkohl

Hefe, Trauben und Brunnenkresse

Filet vom Boddenzander

Holunder- Apfelvinaigrette, Kohlrabi und Spinat

Gebratener Rehrücken

Wildjus, Pfifferlinge und Sellerie

Topfenmousse

Pflaume, weiße Schokolade und Basilikum

4-Gang

75€

Weinbegleitung 45€

5-Gang

85€

Weinbegleitung 55€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

„HYGGE the farm“
Tomate, Gurke, Chili
Grissini und Ziegenkäse
18€

Sommer Salat
von „HYGGE the farm“
French Dressing, Aprikose, Pilze
Gartenkräuter und Kartoffelchip
12€

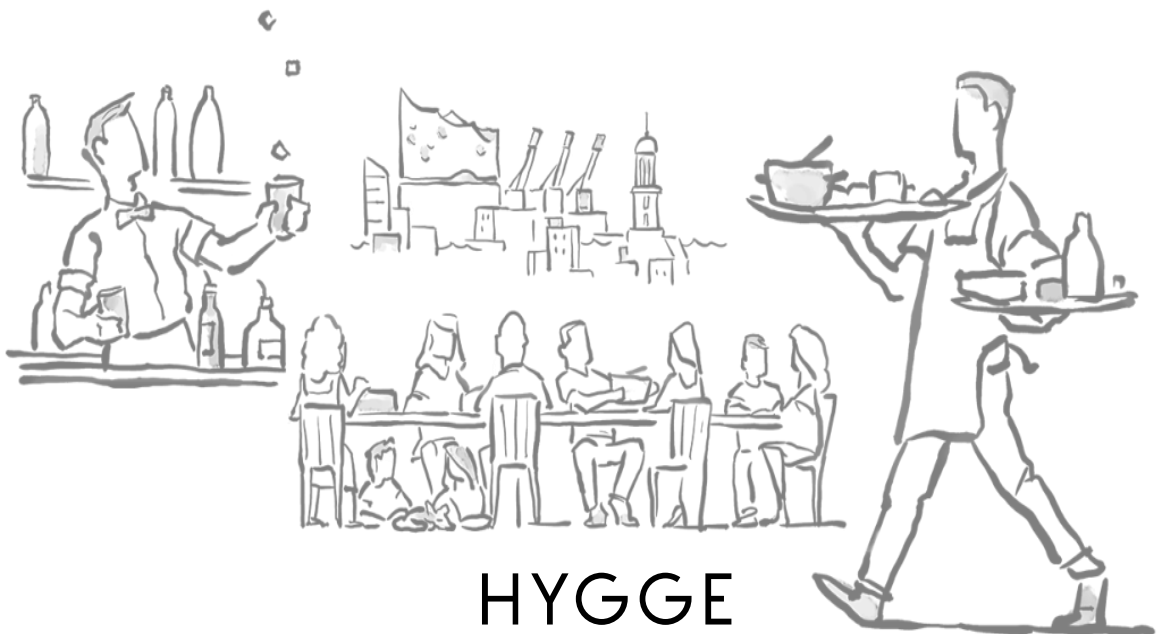
Burrata
Trüffelvinaigrette, Malabarspinat und Kürbis
18€

Weißer Tomatenschaumsuppe
Erbse und Zwiebel
8€

Verschiedenes vom Blumenkohl
Hefe, Trauben und Brunnenkresse
18€

Gefüllte Zucchini-Blüte
von „HYGGE the farm“
Manchego und Risotto
klein 18€ groß 27€

Tagliatelle
Sautierte Pfifferlinge
klein 24€ groß 32€



HYGGE
BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,80€

Bouchotmuscheln

Tomaten- Chorizosud und Olivencrostini
21€

Gebratener Pulpo

Zitronenrisotto und Brombeeren
klein 18€ groß 27€

In Knoblauch gebratene Rotgarnelen (6 Stück)

Salsa Verde und gegrillte Focaccia
18€

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

(Markus Rüsck, 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

Brisling No.4

Ostsee Sprotten Natur in Rapsöl

Pesto, Tapenade und gegrillte Focaccia

18€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

klein 20€ groß 30€

Filet vom Boddenzander

Holunder- Apfelvinaigrette, Kohlrabi und Spinat

klein 24€ groß 36€

Müritzforelle

Rauch, Karotte und Sommerportulak

29€

Isländer Rotbarschfilet

Safran, Fenchel und Melone

klein 24€ groß 36€

Gebratenes Steinbuttfilet ca. 1kg

(für ca. 2 Personen)

Beurre Blanc und Sommergemüse

78€

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

Basedahls Katenschinken
Hennings Lieblingsschinken vom „Ringelwin“

Fassbutter und Landbrot
18€

Wildbratwurst von Stefan Runge
Gurkensenf und eingelegtes Gemüse

12€

Croque Monsieur

Brioche, Bergkäse, Katenschinken, Crème fraîche
16€

Schweinebauch
vom Katerbower Apfelschwein

Aubergine und Joghurt
18€

Rindertatar

Eigelb, Pilze, Kräuter
klein 18€ groß 27€

Gebratenes Kalbsbries

Sommertrüffel, Lauch, Spinatcreme und Filoteig
28€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 22€ groß 33€

Entrecôte vom Ostseerind 350g

Tomatensalat von „HYGGE the farm“ und Knäckebrot
42€

Gebratener Rehrücken

Wildjus, Pfifferlinge und Sellerie
42€

Short Rib aus dem Smoker
(für ca. 2 Personen)

Barbecuesauce, Kopfsalat und Buttermilchbrioche
62€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova

Sauerkirschen
12€

Topfenmousse

Pflaume, weiße Schokolade und Basilikum
14€

Pfirsichsorbet

Karamell und Himbeer- Thymiancoulis
9€

Schokoladen-Crème Brûlée

Brombeersorbet
12€

Allgäuer Alpkäse „Direktor“

von Jamei Laibspeis
Chutney, Fassbutter und Landbrot
16€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten
3€

Auf Vorbestellung

Rinderfilet Wellington (ab 4 Personen)

Trüffeljus, Sauce Béarnaise
Bohnen, Karotten, Blattspinat und Pilze
54€ pro Person

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