

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

45€

4-Gang

59€

HYGGE-Menü

Geflämmtes Filet

von der Gelbflossen Makrele

Apfel, Mexikanische Minigurke und Chili von HYGGE the farm

Topfenravioli

Kräuternage, Algenkaviar und gepickeltes Gemüse

Gebratene Kanadische Jacobsmuscheln

Beurre Blanc, Fenchel und Mais

Rosa gebratener Lammrücken

aus dem Wendland

Verschiedenes von der Kichererbse und Spargelino

Grießnocken

Vanillesoße und Fliederbeergrütze

4-Gang

88€

Weinbegleitung 55€

5-Gang

99€

Weinbegleitung 65€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Farm & Acker

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

Verschiedene Farmsalate

Frenchdressing und Granola

12€

Bunte Tomaten

von HYGGE the farm

Burrata, Sauerteig und Kräuter

21€

Schaumsuppe

von Farmkräutern

Pilztatar und Blüten

12€

Trüffeltagliatelle

Sommertrüffel und weißer Trüffelschaum

klein 18€ groß 27€

Topfenravioli

Kräuternage, Algenkaviar und gepickeltes Gemüse

klein 18€ groß 27€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern

„DAVID HERVÉ Boudeuse Nr. 4“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 4,50€

In Aromaten gebratener Pulpo

Aioli, geschmorte Aubergine und Blattspinat
klein 24€ groß 36€

Gebratene Kanadische Jacobsmuscheln

Beurre Blanc, Fenchel und Mais
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

**Geflämmtes Filet
von der Gelbflossen Makrele**
Apfel, Mexikanische Minigurke
und Chili von HYGGE the farm
18€

Tatar vom Loch Duart Lachs
Senfeis und Gurkenkaltschale
18€

Fischsuppe
Sauce Rouille und Croûtons
klein 24€ groß 36€

**Gebratenes Medaillon
vom Atlantik Seeteufel**
Sauce Bourride, Artischocke und Kartoffel „Rosara“
klein 28€ groß 42€

Lyoner Hechtklöße
Bisque, cremiger Blattspinat und Kartoffelcroûtons
klein 24€ groß 36€

Steinbuttkelette (für ca. 2 Personen)
Beurre Blanc, Blattspinat
Gemüse vom Acker
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

Fleisch

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

Fassbutter und Landbrot

22€

Rindertatar „Stulle“

gebeiztes Eigelb, Kapern, Schalotten, Kräuter und Sprotten

klein 22€ groß 33€

**„Borewoers von Fleischerei Meinert“
(3 Stück)**

Chakalaka und Tomatensalat

18€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

klein 26€ groß 39€

**Coq au vin
vom Prignitzer Maishuhn**

Schmorgemüse, Champignons und Speckcroûtons

26€

Geschmorte Kalbsbacke

Bohnenragout und Kartoffel

32€

Steaktatar

Tournedo gegrillt und roh mariniert

Knoblauch Creme, Kalbsjus

grünes Gemüse und Pommes Dauphine

48€

**Rosa gebratener Lammrücken
aus dem Wendland**

Verschiedenes von der Kichererbse und Spargelino

42€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova

Sauerkirsche

12€

„Smacks“ Eis

„Hafer, Honig, Milch“

Eingeweckte Aprikosen und Karamell

10€

Muscovado Crème Brûlée

Pfirsichsorbet

11€

Grießnocken

Vanillesoße und Fliederbeergrütze

13€

Praline und Macaron

je 4 Stück

(verschiedene Sorten)

16€

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