

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

45€

4-Gang

59€

HYGGE-Menü

Gebackene Steinbeißerbäckchen

Sauce Tartare, Essigpulver, Fenchel und Zwiebel

Gefüllte Zucchiniblüte

von HYGGE the farm mit ZucchiniRisotto

Gebratenes Filet

vom Islandkabeljau

Gurkengemüse und Kartoffel-Senf-Püree

Galantine vom Prignitzer Landhuhn

Pancetta, Pilze und Sellerie

Delice von der Original Beans Kuvertüre

Kirschen vom Bodensee und Sorbet

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€

Parmesanschaumsuppe

Tomatenconfit und Blüten

12€

Pfifferlingstagliatelle

Gereifter Parmesan und Kräuter

klein 18€ groß 27€

Gefüllte Zucchiniblüte

von HYGGE the farm mit Zuccinirisotto

klein 18€ groß 27€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern

„DAVID HERVÉ Boudeuse Nr. 4“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück 4,50€

Gebratene Jakobsmuschel

Dillblüten, Lauch und Zwiebel

klein 21€ groß 32€

½ Europäischer Hummer

„Thermidor“

Cocktailsauce und Kräutersalat

42€

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

Gebackene Steinbeißerbäckchen

Sauce Tartare, Essigpulver, Fenchel und Zwiebel
18€

Geräucherte und eingelegte Sprotten

Tomatenpesto, Zitronenmayonnaise
und gegrillte Focaccia
16€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 24€ groß 36€

Gebratenes Filet vom Islandkabeljau

Gurkengemüse und Kartoffel-Senf-Püree
klein 26€ groß 39€

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt

Einkornrisotto mit Kalbskopf
Vadouvan und Karotten
klein 28€ groß 42€

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

Knäckebrot, Crème Fraîche, Algenkaviar
und eingelegte Pilze
klein 22€ groß 33€

Pulled Pork Burger

Barbecue Sauce, Zwiebel-Gurken
und Senfmayo
18€

Das Beste vom Kalb

Gerösteter Markknochen, glasiertes Bries
Röstbrot, Spinat und Sommertrüffel
28€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 28€ groß 39€

Galantine vom Prignitzer Landhuhn

Pancetta, Pilze und Sellerie
28€

Passend dazu:

*2016 Silvaner GG Escherndorf Am Lumpen 1655
Weingut Egon Schäufer, Franken*

0,15l Glas

19€

0,75l Flasche

84€

Tournedo vom Weiderind

Sauce Choron, Bohnen und Bäckerinkartoffeln
48€

Rosa gebratener Lammrücken aus dem Wendland

Peperonata und Aubergine
42€

Short Rib aus dem Smoker (ab 2 Personen)

Kopfsalat von HYGGE the farm und gegrillte Focaccia
34€
pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova

Marinierte Erdbeeren

12€

Holunderblütensorbet

Karamelcrumble und Johannisbeeren

10€

Vanille Crème Brûlée

Melisse - Minz - Sorbet

11€

Delice von der Original Beans Kuvertüre

Kirschen vom Bodensee und Sorbet

16€

Vanillewaffeln

für 2 Personen

Sommerbeeren und Joghurteis

18€

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