

# Überraschungs-Menü

**Nach Wahl des Küchenchefs**

3-Gang

45€

4-Gang

59€

# HYGGE-Menü

**Eingelegte Bretonische Makrele**

Petersilienwurzel, Schwarzbrot und Quitte

**Pilzconsommé**

Pilztatar und Blüten

**Meeresfrüchte-Pot au feu**

Kohlrabi und Zuckererbsen

**Rosa gebratener Wildschweinrücken  
von Stefan Runge**

Holunderzwetschgen, Beete und Sellerie

**Friesentorte „HYGGE Style“**

Karamellierter Strudelteig, Sahne  
Zwetschgenkompott und Rumeis

4-Gang

80€

Weinbegleitung 55€

5-Gang

96€

Weinbegleitung 65€

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Farm & Acker

## **Allgäuer Alpkäse „UrEiche“**

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

## **Verschiedene Farmsalate**

Sellerie-Apfeldressing und Walnüsse

12€

## **Salat „Niçoise“**

Bohnen, lila Kartoffeln, Tomaten

Kalamata Oliven und Scamorza

18€

## **Pilzconsommé**

Pilztatar und Blüten

12€

## **Trüffeltagliatelle**

Sommertrüffel und weißer Trüffelschaum

klein 18€ groß 27€

## **Weißweinrisotto**

Chicorée und Bergkäse

klein 18€ groß 27€



# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Meeresfrüchte

## **Austern**

### **„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück 4,50€

## **Meeresfrüchte-Pot au feu**

Kohlrabi und Zuckererbsen

klein 24€ groß 36€

## **Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln**

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

## **Eingelegte Bretonische Makrele**

Petersilienwurzel, Schwarzbrot und Quitte  
18€

## **Tatar vom Loch Duart Lachs**

Senfeis und Gurkenkaltschale  
18€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons  
klein 24€ groß 36€

## **Gebratenes Filet vom Müritzzander**

Sauce Bourride, Artischocke und Kartoffel „Rosara“  
klein 28€ groß 42€

## **Lyoner Hechtklöße**

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

# Auf Vorbestellung

## **Ganzer Loup de mer im Salzteig**

Beurre Blanc, Blattspinat, Farmgemüse und Bohnensalat  
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

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fleisch

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

Fassbutter und Landbrot  
22€

**Rindertatarstulle**

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€

**Gefüllter Ochenschwanz**

Trüffeljus und Verschiedenes vom Blumenkohl  
36€

**Kalbsentrecôte**

Glasiertes Bries, Pilzcreme  
grünes Gemüse und Kalbskopftortelloni  
42€

**Rosa gebratener Wildschweinerücken  
von Stefan Runge**

Holunderzwetschgen, Beete und Sellerie  
38€

# Dessert

## **Pavlova**

Sauerkirsche

12€

## **Vanilleeis**

Eierlikör und Birne

10€

## **Sanddorn Crème Brûlée**

Orangensorbet

11€

## **Friesentorte „HYGGE Style“**

Karamellierter Strudelteig, Sahne

Zwetschgenkompott und Rumeis

14€

## **Apfelcrumble**

**in der Pfanne gebacken**

*(Empfohlen für 2 Personen)*

Vanillesauce

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