

# HYGGE-Menü

## **Verschiedenes von der Karotte**

Vadouvan, Petersilie und Feige  
2023 Welschriesling - Velich - Österreich

## **Gebratener Pulpo**

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

## **Gebackenes Ei vom Cassenshof**

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

## **Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn**

Sauce Albufera, Erbse, grüner Spargel  
Zitrone und Gnocchi  
2021 Zeltinger Spätburgunder - Heinrichshof - Deutschland

## **Cookie and Cream**

Milcheis mit Cookiecrumble  
und Salzkaramell  
„Rainwater“ Medium Dry Madeira - Barbeito - Portugal

## 4-Gang

80€  
Weinbegleitung 55€

## 5-Gang

96€  
Weinbegleitung 65€



# Farm & Acker

## **Verschiedene Salate von HYGGE the farm**

Frenchdressing, Radieschen, Zuckerschote  
Staudensellerie  
9€

## **Burrata**

Erbsenpesto, Sauerteig und Zitrone  
18€

## **Verschiedenes von der Karotte**

Vadouvan, Petersilie und Feige  
18€

## **Parmesan-Schaumsuppe**

Sellerie und Balsamico  
11€

## **Gebackenes Ei vom Cassenshof**

Gepickeltes Gemüse, Algenkaviar und grüne Sauce  
18€

## **Bärlauch-Nudel-Risotto**

Radieschen, 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 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

# 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 Frischlingsrücken von Stefan Runge**

Wildjus, Haselnuss, Topinambur und Brokkoli  
42€

## **Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn**

Sauce Albufera, Erbse, grüner Spargel  
Zitrone und Gnocchi  
36€

## **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

12€

## **Tonkabohnen - Crème Brûlée**

Johannisbeersorbet

11€

## **Cookie and Cream**

Milcheis mit Cookiecrumble  
und Salzkaramell

11€

## **„Tarta de Santiago“**

Beeren, Joghurt und Sorbet

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