

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

39€

4-Gang

51€

HYGGE-Menü

Confiertes Störfilet

Buttermilch, Birne und Staudensellerie

Weißer Tomatenschaumsuppe

Nudelschnecke und Parmesan

Gebrautes Filet vom Zander

Beurre blanc, Verjus, eingelegte Trauben
Rahmkraut und Kartoffelpüree

**Hirschkalbsrücken
von Stefan Runge**

Holunderbeerjus, Bete und Pilze

Zitronentarte

Baiser und Zitronen- Basilikumsorbet

4-Gang

75€

Weinbegleitung 50€

5-Gang

85€

Weinbegleitung 60€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

18€

Verschiedene Salate von „HYGGE the farm“

Parmesan- Senfdressing, Kernöl, Kresse und Bete

16€

Knödelcarpaccio

Eingeweckte Pilze, Zwiebel, Radieschen

21€

Burrata und Tomatensalat von „HYGGE the farm“

Sauerteig und Basilikum

18€

Weißer Tomatenschaumsuppe

Nudelschnecke und Parmesan

11€

Barbecue Aubergine von „HYGGE the farm“

Geräucherter Tomatenschaum, Paprika und Blüten

klein 18€ groß 27€

Tagliatelle

Waldpilze und gereifter Parmesan

klein 18€ groß 27€

Auf Vorbestellung

Rinderfilet Wellington (ab 4 Personen)

Morcheljus, Sauce Béarnaise

Bohnen, Karotten, Blattspinat, Pilze

48€ pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,80€

Gebratener Pulpo

Geräucherter Tomatenschaum, Kalamata Oliven
Spinat und Kartoffelwürfel
klein 22€ groß 33€

½ gegrillter Kanadischer Hummer

Bisque, Blumenkohl und Sommertrüffel
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
38 €

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

„FANGST“

Brisling No.4

Ostsee Sprotten Natur in Rapsöl

Pesto, Tapenade und gegrillte Focaccia

18€

Geräucherte Müritzforelle im Ganzen

Forellenkaviar, Gurke und Schwarzbrot

22€

Confiertes Störfilet

Buttermilch, Birne und Staudensellerie

19€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

klein 20€ groß 30€

Gebratenes Filet vom Zander

Beurre blanc, Verjus, eingelegte Trauben

Rahmkraut und Kartoffelpüree

klein 24€ groß 36€

Seeteufel Medallions

Bouchot Muscheln, Staudensellerie

und Chorizorisotto

klein 24€ groß 36€

HYGGE Style

Ab 4 Personen

Überlasst uns die Auswahl

Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

Vorspeise

21€

pro Person

Hauptspeise

38€

pro Person

Dessert

14€

pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

„Basedahls“ Katenschinken Hennings Lieblingsschinken vom „Ringelswin“

Fassbutter und Landbrot
18€

Rindertatar

Baby Leaf Salate von HYGGE the farm, confiertes Eigelb,
Kapern und Schalotte
klein 18€ groß 27€

Variation von der Entenleber

Parfait, gebraten, Eis

Brioche, Pfefferkirsche und Sauerklee
22€

Passend dazu:

*2018 Cape White („Port“)
Beaumont Family Wines, Südafrika
5 cl 12€*

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 22€ groß 33€

Hirschkalbsrücken von Stefan Runge

Holunderbeerjus, Bete und Pilze
42€

Entrecôte vom Ostsee Rind (300g)

Sauce Béarnaise, weiße Kampott- Pfefferjus
Blattspinat und Pommes Dauphine
46€

Geschmorte Lammhaxe

Haselnuss, schwarzer Knoblauch und Farm-Bohnen
28€

Ossobuco vom Wiesenkalb (ab 2 Personen)

Zitronenrisotto und Parmesantagiatelle
36€
pro Person

Dessert

Pavlova

Zwetschgen

12€

Zitronentarte

Baiser und Zitronen- Basilikumsorbet

14€

Nussbuttereis

Gezuckerte Blaubeeren

8€

Nougat Crème Brûlée

Pfirsichsorbet

12€

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

18€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten

3€



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

HYGGE

BRASSERIE & BAR