

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

45€

4-Gang

59€

HYGGE-Menü

Geflämmte Gebflossenmakrele

Apfel, Gurke und Dill

Pilzconsommé

Schwarze Olive und Petersilie

Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln

Bouchotmuschel Fumet, Meerrettich

Dill und Lila Kartoffeln

Getrüffelte Poulardenbrust

Trüffeljus, Sellerie und Birne

Kaffee - Schokoladenschnitte

Pistazie und Quitte

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 winterliche Blattsalate

Balsamicodressing, Rhabarber und Hafer

9€

Rote Bete Hummus

Tomatenjus, gepickeltes Gemüse und Knäckebrot

klein 16€ groß 24€

Zwiebel - Thymiantarte

„Beaumont Deli“

Gruyère, Pinienkerne und Grünkohlsalat

18€

Pilzconsommé

Schwarze Olive und Petersilie

12€

Kürbis - Frischkäsegnocchi

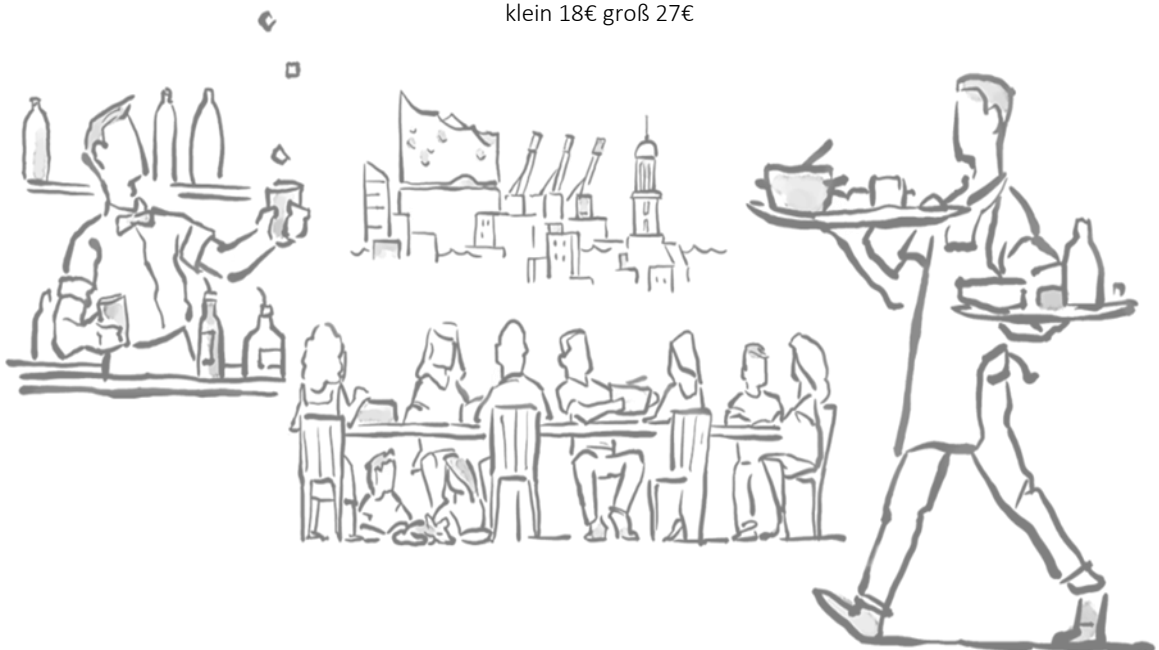
Chicorée, Zitronenvelouté und Scamorza

klein 18€ groß 27€

Tagliatelle

Wintertrüffel und weißer Trüffelschaum

klein 18€ groß 27€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern

„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück 4,50€

Krustentierschaumsuppe

Erbsen und Erdnuss

11€

Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln

Bouchotmuschel Fumet, Meerrettich

Dill und Lila Kartoffeln

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

Geflämmte Gebflossenmakrele

Apfel, Gurke und Dill
21€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 24€ groß 36€

Gebratenes Island Rotbarschfilet

Sauce Bourride, Paprika und Aubergine
klein 24€ groß 36€

Gebratenes Skreifilet

Blutwurst, Trüffeljus
Schwarzwurzel und Brokkoli
klein 26€ groß 40€

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€

Rindertatar „Klassisch“

Eigelb, Kapern, Gurken, Schalotten, Kräuter
und Sardellentapenade
klein 22€ groß 33€

Tomatisiertes Wildsugo

Gereifter Parmesan, Haselnuss und Pappardelle
klein 22€ groß 33€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 26€ groß 39€

Rosa gebratener Hirschrücken
von Stefan Runge

Preiselbeerjus, Pastinake und Spitzkohl-Pizokel
42€

Getrübete Poulardenbrust

Trüffeljus, Sellerie und Birne
32€

Geschmorte Ochsenbacke

Flower Sprouts, Perlzwiebeln
Kartoffel-Schnittlauchpüree
32€

Ossobuco vom Wiesenkalb
(ab 2 Personen)

Zitronenrisotto und Parmesantagliatelle
34€
pro Person

Dessert

Pavlova

Holunder - Zwetschgen
12€

Nougat Crème Brûlée

Sanddorn-Blutorangensorbet
11€

Cookie and Cream

Milcheis mit Cookiecrumble
und Salzkaramell
11€

Kaffee-Schokoladenschnitte

Pistazie und Quitte
16€

Apfelcrumble in der Pfanne gebacken (Empfohlen für 2 Personen)

Vanillesauce
14€

Praline und Macaron je 4 Stück

(verschiedene Sorten)
24€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten
3,40€

Portweintrilogie

1.

10 years old Tawny Port Graham's
Tiramisu – Trüffelpraline

2.

2011 Late Bottled Vintage Port Quinta do Noval
Wildpreiselbeer – Trüffelpraline

3.

2000 Single Quinta Vintage Port Quinta do Passadouro
Edel-Zartbitter-Schokolade Ecuador
38€

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR