

# HYGGE-Menü

## **Roh marinierte Gelbflossenmakrele**

Orange, Avocado und Süßkartoffel

*2016 Riesling Kallstadter Steinacker trocken - Rings - Deutschland*

## **Rote Bete Risotto**

Kirsch-Balsamico, Schafskäse und Schnittlauch

*„Inspiration 4.0“ - Jörg Geiger - Schwäbische Alb*

## **Gebratenes Skreifilet**

Beurre blanc, eingeweckte Trauben

Spitzkohl und Steckrübenpüree

*2021 „Hope Marguerite“ Chenin Blanc - Beaumont - Südafrika*

## **Tournedo vom Ostseerind**

Trüffeljus und Verschiedenes vom Sellerie

*2013 Rosso Rocca - Bragato - Italien*

## **Mousse au chocolat**

**von der Original Beans Cru Virunga Kuvertüre**

Baumkuchen, Zwetschgen und Rotweinbuttereis

*2003 Banyuls Rimage VDN - Domaine du Mas Blanc - Frankreich*

## 4-Gang

80€

Getränkebegleitung 55€

## 5-Gang

96€

Getränkebegleitung 65€

# HYGGE Style

**Gerichte teilen und gemeinsam genießen.**

**Sprechen sie gerne unsere Servicekräfte an.**

**Viele Gerichte eignen sich perfekt um sie mit einem oder mehreren Gästen zu teilen.**

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Farm & Acker

## **Winterliche Blattsalate**

Apfel-Walnussdressing, Sellerie und Walnüsse  
11€

## **Rote Bete Hummus**

Knäckebrot, Joghurt vom Milchhof Reitbrook  
gepickelter Kürbis und Basilikum-Minzsalat  
16€

## **Gerösteter Spitzkohl**

Sellerie, Haselnuss, Szechuan Pfeffer und Chili  
16€

## **Maronencremesuppe**

Madeirareduktion und Kartoffelcroûtons  
11€

## **Rote Bete Risotto**

Kirsch-Balsamico, Schafskäse und Schnittlauch  
klein 18€ groß 27€

## **Trüffeltagliatelle**

Weißer Trüffelschaum und Wintertrüffel  
klein 18€ groß 27€

# Auf Vorbestellung

## **Seezunge Müllerin**

**600-800g**

Müllerin Garnitur, Beurre blanc  
Blattspinat und Kartoffeln  
72€

## **Rinderfilet Wellington**

**(ab 2 Personen)**

Sauce Béarnaise, Trüffeljus, Bohnen, Blattspinat, Karotten und Pilze  
48€  
pro Person

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Aus dem Wasser

## **Austern**

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

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück 4,30€

## **Roh marinierte Gelbflossenmakrele**

Orange, Avocado und Süßkartoffel

24€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons

klein 22€ groß 33€

## **Gebratenes Skreifilet**

Beurre blanc, eingeweckte Trauben

Spitzkohl und Steckerübenpüree

klein 28€ groß 42€

## **In Nussbutter confiertes Steinbuttfilet**

Sauce Bourride und Bouillabaisse-Risoni-Risotto

klein 30€ groß 45€

# Kaviar von AKI

## **„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“**

(Markus Rüsch, 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

# Fleisch

## **Basedahls Katenschinken**

„vom Offenstall“

Fassbutter und Landbrot

19€

## **Rindertatarstulle**

Estragonmayonnaise und gepickeltes Gemüse vom Haidehof

klein 20€ groß 30€

## **Rehtortellini**

glasierte Maronen und weißer Trüffelschaum

klein 24€ groß 36€

## **Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

klein 26€ groß 39€

## **Tournedo vom Ostseerind**

Trüffeljus, Wintertrüffel und Verschiedenes vom Sellerie

46€

## **Geschmorte Ochsenbacke**

Portweinzwiebeln, Bohnen und Kartoffel-Schnittlauchpüree

32€

## **Poltinger Lamm**

*Rosa gegrillter Rücken & geschmorte Haxe*

Schwarze Knoblauch-Aioli, Aubergine

Blattspinat und rotes Linsenpüree

46€

# Überraschungs-Menü

3-Gang

45€

4-Gang

59€

## **Nach Wahl des Küchenchefs!**

**Wir können aus organisatorischen Gründen keine Rücksicht auf Änderungen und Allergien jeglicher Art nehmen.**

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Dessert

## **Pavlova**

eingeweckte Sauerkirschen

12€

## **Muscovado Crème Brûlée**

Sorbet und Mandarinenragout

11€

## **Rumtopf**

Schokoladencrumble und Vanilleeis

9€

## **Mousse au chocolat**

**von der Original Beans Cru Virunga Kuvertüre**

Baumkuchen, Zwetschgen und Rotweinbuttereis

14€

## **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€

# Portweintrilogie

### **1.**

10 years old Tawny Port Graham's  
Blätterkrokant - Trüffelpraline

### **2.**

2018 Late Bottled Vintage Port Quinta do Noval  
Wildpreiselbeer - Trüffelpraline

### **3.**

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

39€

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

# HYGGE

BRASSERIE & BAR