HYGGE-Menü

Maisflan
Gerösteter Mais, Chimichurri
Limette und grüne Chili
2022 Cuvée Blanc „Alte Reben“ - Eppelmann - Deutschland

Geschmorte Aubergine
Paprika, Walnuss, Petersilie
Joghurt und gerollter Cous Cous
2024 Rosé - Château Revelette - Frankreich

Patagonische Calamaretti
Gemüsesalsa, Queller und Focaccia
2019 Weissenkirchner Riesling Smaragd - Donabaum - Österreich

Rosa Hirschrücken von Stefan Runge
Eingelegte Brombeeren, Pfifferlinge
Kartoffel-Speckstrudel
2023 HYGGE „Mètode Gravetat“ - Can Axartell - Spanien

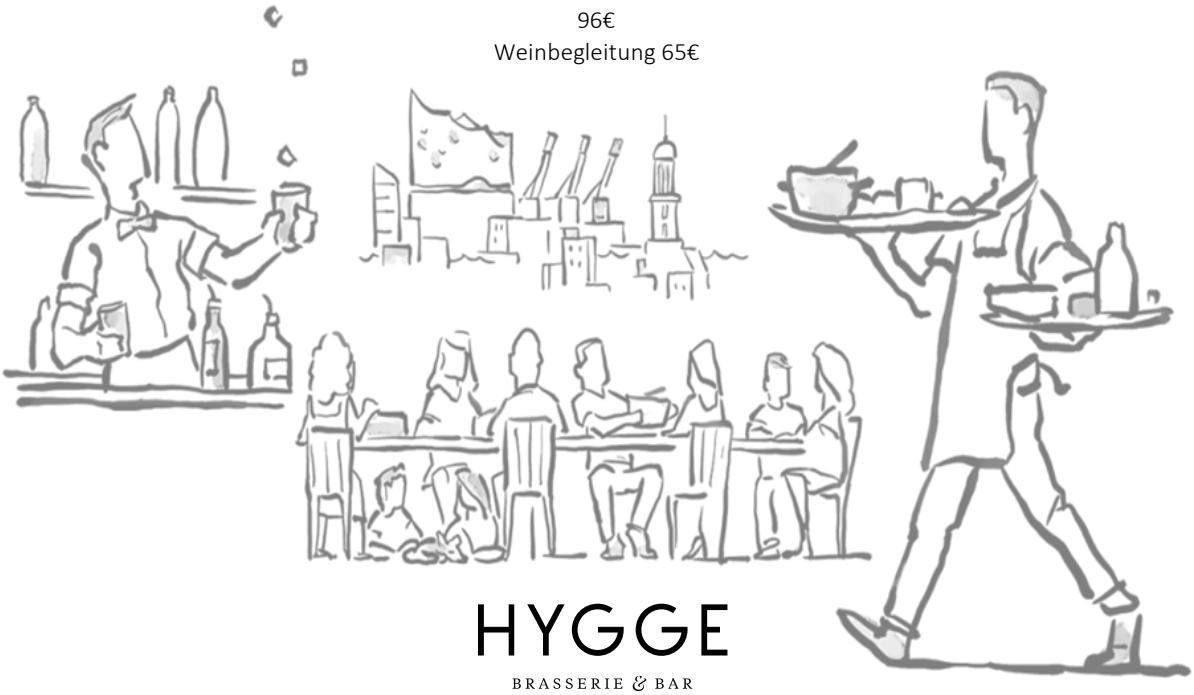
Heller und dunkler Nougat
Aprikose, Blüten von HYGGE the farm
2022 Monbazillac - Château Le Fagé - Frankreich

4-Gang

80€
Weinbegleitung 55€

5-Gang

96€
Weinbegleitung 65€



HYGGE
BRASSERIE & BAR

Farm & Acker

Verschiedene Salate
von HYGGE the farm
Joghurtdressing, Zitrusfrüchte, Granola
11€

Weiße Tomatenschaumsuppe
Tomaten-Chilisalsa
11€

Burrata
Marinierte Tomaten von HYGGE the farm
Sauerteig und Kräuter
21€

Maisflan
Gerösteter Mais, Chimichurri
Limette und grüne Chili
16€

Geschmorte Aubergine
Paprika, Walnuss, Petersilie
Joghurt und gerollter Cous Cous
klein 17€ groß 26€

„ Käsknöpfle HYGGE“
Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Kopfsalat, Radieschen
klein 16€ groß 25€

Überraschungs-Menü

3-Gang

45€

4-Gang

59€

Nach Wahl des Küchenchefs!
Wir können leider keine Rücksicht auf Änderungen jeglicher Art nehmen.

HYGGE
BRASSERIE & BAR

Aus dem Wasser

Austern
„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“
Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 4,50€

Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln
Blumenkohl, Kürbis und Nussbutter
24€

Fischsuppe
Sauce Rouille und Croûtons
klein 24€ groß 36€

Gebratenes Filet vom Adlerfisch
Bisque, Fenchel und Paprikarisotto
klein 24€ groß 36€

Patagonische Calamaretti
Gemüsesalsa, Queller und Focaccia
klein 24€ groß 36€

Kaviar von AKI

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
22€

Krosse Rindertatarstulle
Tapenade, gebackene Sardinen, Eigelbcreme
klein 22€ groß 33€

Gerösteter Markknochen
Kalbskopfjus, Pilzcreme und Pfifferlinge
22€

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 26€ groß 39€

Rosa Hirschrücken von Stefan Runge
Eingelegte Brombeeren, Pfifferlinge
Kartoffel-Speckstrudel
42€

Rücken & Schulter vom Lamm
Bohnenkrautjus, Bohnen und Tomaten
39€

Ossobuco vom Wiesenkalb
(ab 2 Personen)
Zitronenrisotto und Parmesantagliatelle
36€
pro Person

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

Dessert

Pavlova
Zwetschgen
12€

Vanille Crème Brûlée
Pfirsich und Himbeersorbet
11€

Hamburger Franzbrötchen
Eis, Crunch und Soße
9€

Heller und dunkler Nougat
Aprikosen, Blüten von HYGGE the farm
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€

Auf Vorbestellung

Rinderfilet Wellington
(ab 2 Personen)
Sauce Béarnaise, Trüffeljus, Bohnen, Blattspinat, Karotten und Pilze
44€
pro Person

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

HYGGE
BRASSERIE & BAR