

HYGGE-Menü

In Roter Bete gebeizter Loch Duart Lachs

Kaviar, Fenchel, Birne und Gurke

2024 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ - Hajszan Neumann - Österreich

Spargelcremesuppe

Nussbutter und Onsenei

2022 Pinot Gris Schengen - Château Pauqué - Luxemburg

In Kräutern gebratenes Steinbeißerbäckchen

Kräuterpesto, Tomatenjus und gelbes Tomatensugo

2022 Silvaner „Eigenart“ trocken aus der Magnumflasche - Max Müller I - Franken

Rosa gebratener Maibockkrücken

von Stefan Runge

Rhabarberjus, Sellerie und Kartoffelspeckstrudel

2023 HYGGE „Métode Gravetat“ - Can Axartell - Spanien

Cookie and Cream

Milcheis mit Cookiecrumble

und Salzkaramell

Madeira medium dry - Barbeito - Portugal

4-Gang

80€

Getränkebegleitung 55€

5-Gang

96€

Getränkebegleitung 65€

HYGGE Style

Gerichte teilen und gemeinsam genießen.

Sprechen Sie gerne unsere Servicekräfte an.

Viele unserer Gerichte eignen sich perfekt, um sie mit anderen zu teilen.

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Farm & Acker

Verschiedene Blattsalate

French Dressing, eingelegter Rhabarber und Granola
11€

Pilzflan

Eingeweckte Pilze, Himbeeressig und Bärlauchmayonnaise
16€

Spargelcremesuppe

Nussbutter und Onsenei
11€

Kräuterknöpfe

Verschiedenes von der Zwiebel und Bergkäse
klein 18€ groß 27€

Morcheltagliatelle

Grüner Spargel, Erbse und Parmesan
klein 24€ groß 36€

Spargel

500g

Weißer Spargel vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide

Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln
36€

Plus Wiener Schnitzel

+12€

Plus „Catch of the day“

+12€

Basedahls Katenschinken

„vom Offenstall“

+12€

Auf Vorbestellung

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€

In Roter Bete gebeizter Loch Duart Lachs

Kaviar, Fenchel, Birne und Gurke

21€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

klein 22€ groß 33€

Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln

Muschelrisotto, Dill und Fenchel

klein 24€ groß 36€

In Kräutern gebratene Steinbeißerbäckchen

Kräuterpesto, Tomatenjus und gelbes Tomatensugo

klein 28€ groß 42€

Filet vom Seesaibling

Beurre Blanc, Kaviar, Blumenkohl und Brunnenkresse

klein 28€ groß 42€

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

19€

Rindertatar

Bärlauchmayonnaise, Kräuter von HYGGE the farm

Scamorza und Focaccia

klein 24€ groß 36€

Gerösteter Kalbsmarkknochen

Morcheln, Kalbskopf, Bries und Erbse

21€

Geschmorte Ochsenbacke

Portweinzwiebeln, Kohlrabi und Kartoffel-Bärlauchpüree

32€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

klein 26€ groß 39€

Rosa gebratener Maibockrücken

von Stefan Runge

Rhabarberjus, Sellerie und Kartoffelspeckstrudel

46€

Ossobuco vom Wiesenkalb

(ab 2 Personen)

Zitronenrisotto und Parmesantagliatelle

36€

pro Person

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€

Vanille Crème Brûlée

Erdbeeren und Sorbet

13€

Cookie and Cream

Milcheis mit Cookiecrumble
und Salzkaramell

9€

Rhabarber Delice

Eingelegter Rhabarber und Buttermilcheis

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€



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

HYGGE

BRASSERIE & BAR