HYGGE-Menü

Kartoffelrösti
Algenkaviar, Gurkenrelish, Zwiebel und Schmand
2024 Fendant „Les Terrasses“ - Germanier - Schweiz

Gefüllte Zucchiniblüte
von HYGGE the farm
Mimolette, Eiskraut und Zitronenrisotto
2022 Costières de Nîmes „Excellence“ - Mas de Bressades - Frankreich

Lauwarme Fjordforelle
Beurre Blanc und Verschiedenes von der Gurke
2023 Auxerrois - Daniel Landerer - Baden

Galantine vom Prignitzer Landhuhn
Kirschessigjus, Pfifferlinge, Rote Beete und Mangold
2019 Pinot Noir Mölsheim Schwarzer Herrgott - Felix Peters - Rheinhessen

Kirsche und Cru Virunga Kuvertüre von Original Beans
Kaffee und Vanille
„Starboard“ - Beaumont - Südafrika

4-Gang

80€
Weinbegleitung 55€

5-Gang

96€
Weinbegleitung 65€

HYGGE
BRASSERIE & BAR

Farm & Acker

Verschiedene Salate
von HYGGE the farm
Holunderblütendressing, Steirisches Kernöl
Kohlrabi, Crunch
11€

Weiße Tomatenschaumsuppe
Tomaten-Chilisalsa
11€

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

Kartoffelrösti
Algenkaviar, Gurkenrelish, Zwiebel und Schmand
18€

Gefüllte Zucchiniblüte
von HYGGE the farm
Mimolette, Eiskraut und Zitronenrisotto
klein 18€ groß 27€

Erbsentagliatelle
Weißer Trüffelschaum, Sommertrüffel
klein 18€ groß 27€

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€

Krabben- Lachs- Burger
Softbun, Algen, Queller, Kondensmilch
21€

In Knoblauch gebratene Rotgarnelen (6 Stück)
Kräuterpesto und gegrillte Focaccia
28€

Fischsuppe
Sauce Rouille und Croûtons
klein 24€ groß 36€

Lyoner Hechtklöße
Bisque, Blattspinat und Kartoffelcroûtons
klein 24€ groß 36€

Lauwarme Fjordforelle
Beurre Blanc und Verschiedenes von der Gurke
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
22€

Rindertatar
Verschiedene Kräuter von HYGGE the farm
Pilze und Sherry- Morchelemulsion
klein 22€ groß 33€

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

Galantine vom Prignitzer Landhuhn
Kirschessigjus, Pfifferlinge, Rote Bete und Mangold
36€

Geschmorte Ochsenbacke
Perlzwiebeln, Bohnen und Kartoffel- Schnittlauchpüree
38€

Tomahawk vom Ostseerind (ca.1kg)
Sauce Béarnaise, Pfefferjus, Bohnen, Blattspinat
Karotten und Fondantkartoffeln
94€

HYGGE Style

Ab 4 Personen

Überlasst uns die Auswahl
Vieles zum Teilen… Alles in die Mitte!

Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
28€	42€	18€
pro Person	pro Person	pro Person

HYGGE
BRASSERIE & BAR

Dessert

Pavlova
Erdbeere
12€

Kokos- Zitronengras Crème Brûlée
Mango- Passionsfruchtsorbet
11€

Rhabarbersorbet
Sablé, Zabaione und Zitronenmelisse
9€

Kirsche und Cru Virunga Kuvertüre von Original Beans
Kaffee und Vanille
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