

HYGGE-Menü

Gebratene Calamaretti

Spargelkimchi, Schmand, Sesam und Koriander
2023 „Paço de Teixeira“ Vinha de Souzaís - Quinta do Côtto - Portugal

Spargelcremesuppe

Nussbutter und Onsenei
2022 Pinot Gris Schengen - Château Pauqué - Luxemburg

Steinbeißerbäckchen

Beurre Blanc, Meerrettich und Verschiedenes von der Gurke
2022 „Cuvée Blanc Alte Reben“ trocken - Eppelmann - Rheinhessen

Gegrilltes Onglet vom Black Angus Rind

Béarnaise, gefüllte weiße Zwiebel und Lauch
2005 Cabernet Sauvignon „Ungerbergen“ - Prieler - Österreich

Schokoladenparfait

Eingelegte Süßkirschen und Biskuit
2001 Banyuls Rimage La Coume - 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 unserer Gerichte eignen sich perfekt, um sie mit anderen zu teilen.**

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Farm & Acker

Verschiedene Blattsalate von HYGGE the farm

Holunderblütendressing, eingelegte Kohlrabi und knuspriger Buchweizen
11€

Grüner Spargel „Primavera“

Eingelegte Zitronen, gereifter Parmesan und Kräutersalat
21€

Spargelcremesuppe

Nussbutter und Onsenei
11€

Pfifferlingstagliatelle

Pilznage, Kräuter von HYGGE the farm und gereifter Parmesan
klein 24€ groß 36€

Pot au Feu vom Sommergemüse

Schwarze Knoblauchaioli und gegrillte Focaccia
klein 24€ groß 36€

Spargel

500g

Weißer Spargel vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide

Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln
32€

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€

Gebratene Calamaretti

Spargelkimchi, Schmand, Sesam und Koriander

21€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons

klein 22€ groß 33€

In Knoblauch gebratene Rotgarnelen (6 Stück)

Kräuterpesto und gegrillte Focaccia

24€

Steinbeißerbäckchen

Beurre Blanc, Meerrettich und Verschiedenes von der Gurke

klein 24€ groß 36€

Bretonisches Steinbuttfilet

Queller und Zucchini-risotto

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

Nussbuttermayonnaise, eingelegte Pfifferlinge

Schnittlauch, Senfsaat und Röstschalotten

klein 24€ groß 36€

Gerösteter Kalbsmarkknochen

Pfifferlinge, Kalbskopf, Bries und Erbse

18€

Gegrilltes Onglet vom Black Angus Rind

Béarnaise, gefüllte weiße Zwiebel und Lauch

36€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

klein 26€ groß 39€

Galantine von der Imperial Wachtel

Sommertrüffel, Entenleber, Blattspinat und Pilzcreme

42€

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

Marinierte Erdbeeren

14€

Vanille Crème Brûlée

Beeren und Sorbet

11€

Honigeis

Hefeteig, Vanillecreme und Mandel

9€

Schokoladenparfait

ingelegte Süßkirschen und Biskuit

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