

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 Rotweinbutterspeis

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 Kreiffilet

Beurre blanc, eingeweckte Trauben

Spitzkohl und Steckrübenpüree

klein 28€ groß 42€

In Nussbutter confiertes Steinbuttfillet

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€

Tourneau 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