

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## Fleisch

### Katenschinken

Schinkenmanufaktur Basedahl  
14€

### Tatarstulle

Bete und Zwiebel  
klein 14€ groß 22€

### Boerewors von Fleischerei Meinert

Chakalaka und Baked Beans  
klein 14€ groß 22€

### Pastrami

Jus, Kohlrabi und Frisée  
18€

### Roastbeefburger

Buchweizen-Ciabatta, Cheddar und grüne Chilis  
18€

### Lammragout

Navetten, Bohnen, Pilze und Bauchspeck  
klein 18€ groß 27€

### Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 17€ groß 25€

### Gebeiztes Rinderfilet (180g)

Artischocken und Steinpilze  
32€

### Frischlingskarree

Pfefferjus, Zwetschgen und Graupen  
29€

### Tomahawk vom Ostsee Rind (1,0kg)

Kampott Pfefferjus, Sauce Béarnaise,  
Pilze, Rüben und Baked Beans  
86€

### Ossobuco (ab 2 Personen)

Gegrillte Focaccia und Parmesan-Tagliatelle  
28€ p. P.

## Vegetarisch

### Gurke und Melone

Belperknolle und Senfsaat  
16€

### Kräuterschaumsuppe

Nussbutter  
7€

### Zwiebeltarte

Olive und Crème Fraîche  
14€

### Bohnensalat

Fenchel und Blüten  
14€

### Tagliatelle

Kürbis und Scamorza  
klein 16€ groß 24€

### Mangold-Ricotta-Ravioli

Walnuss-Salbei-Butter und Bergkäse  
klein 16€ groß 24€

## HYGGE Style

Ab 4 Personen

Überlasst uns die Auswahl  
Vieles zum teilen... Alles in die Mitte!

pro Person

Vorspeise 18€ Hauptgang 30€ Dessert 14€

## Fisch

### Austern Fine de Claire No. 2

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot  
Stück 3,10€

### Kanadische Jacobsmuscheln

Brandade, Fenchel und Apfel  
18€

### Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons  
klein 16€ groß 24€

### Gebratener Pulpo

Tomatenragout und Zitronenrisotto  
klein 18€ groß 27€

### Filet vom Müritzsaibling

Kaviar Beurre Blanc und cremiger Blattspinat  
klein 18€ groß €27

### Boddenzander

Blutwurst, Trauben, Spitzkohl und Kartoffelpüree  
klein 18€ groß 27€

### Catch of the Day (für 2 Personen)

Tagespreis

## 3-Gang-Menü

36€

## 4-Gang-Menü

48€

Nach Wahl des Küchenchefs

## Dessert

### Pavlowa

Aprikose  
12€

### Passionsfruchtgranité

Kokos und Mango  
12€

### Schokoladenganache

Knäckebröt und Beeren  
9€

### Muscovado Crème brûlée

Brombeersorbet  
10€

### Allgäuer Alpkäse „Direktor“

### Von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot  
16€

### Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten  
3€



Weinkarte



Instagram



Barkarte