

Auf Vorbestellung

Plateau Royal

ab 4 Personen

4 Stück Austern Fine de Claire No.2, 4 Stück wilde Austern Special No.2
Austernvinaigrette, Zitrone, Chesterbrot
Jakobsmuscheln gebraten mit Fenchel, gebratener Pulpo
6 Stück gebratene Rotgarnelen
Cocktailsauce, Salsa Verde

180€

Ganze Gans vom Cassenshof

ab 11.11.

Gänsesauce, Apfel - Zwiebel - Füllung
Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Kartoffelklöße, Kartoffelpüree

Stück 195€

Rinderfilet Wellington

ab 4 Personen

Trüffeljus, Sauce Bernaise
Feldsalat, Rüben, Blumenkohl, Pilze, Spinat

42€

pro Person

Kaiserschmarrn

ab 2 Personen

Vanillesauce, Pflaumenkompott

14€

pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

(Markus Rüscher, Inhaber & Geschäftsführer Altonaer Kaviar Import Haus)

„Meine Großtante hat den ersten Kaviar noch mit dem Fahrrad ausgeliefert“

Gegründet wurde das Altonaer Kaviar Import Haus – oder kurz AKI – 1925 und hat seitdem alle Höhen und Tiefen der Kaviarbranche miterlebt. Unter Gustav Rüscher expandierte das Importhaus zu einem internationalen Handelshaus, das mit seinen innovativen Verpackungs- und Sortimentsideen Branchenstandards setzte. Inzwischen kommt der Kaviar von den weltweit besten Züchtern nach Hamburg und wird von hier überall in die Welt verkauft.

Heide Forellenkaviar

Schmand, Guacamole, Kartoffelchips

50g 16 €

Störkaviar Ossetra (mild)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 45€
100g 180€
200g 350€

Störkaviar Siberian (kräftig)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 30€
100g 130€
200g 250€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Aubergine

Blauschimmelkäse, Himbeere und Steckrübe
14€

Kürbisstrudel

Schnittlauch, Kerne und Kräutersalat
14€

Artischockensuppe

Parmesanschaum
7€

Bohnensalat

Fenchel und Blüten
12€

Tagliatelle

Kürbis und Scamorza
klein 16€ groß 24€

Mangold - Ricotta - Ravioli

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



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang-Menü

36€

4-Gang-Menü

48€

HYGGE Style

Ab 4 Personen

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

Pro Person

Vorspeise

18€

Hauptgang

30€

Dessert

14€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch

Austern Fine de Claire No. 2

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,10€

Ceviche vom Stör

Muskatblüte, Tomate und Nüsse
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

Fleisch

Tiroler Speck

eingelegte Gurken, Fassbutter und Landbrot
14€

Rindertatar

Eigelb und Knäckebrot
klein 14€ groß 22€

Boerewors von Fleischerei Meinert

Chakalaka und Baked Beans
klein 12€ groß 18€

Pastramistulle

Zwiebelgurken und Senfmayonnaise
klein 14€ groß 22€

Kalbskopfpraline

Jus, Radieschen und Portulak
16€

Lammragout

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

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 17€ groß 25€

Kotelett vom Duroc Schwein

Kirschessigjus, Bete und Kräuterrisotto
26€

½ ausgelöste Brandenburger Landente

Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkraut, Serviettenknödel, Kartoffelpüree
32€

Tomahawk vom Ostsee Rind (1,0kg)

Kompott Pfefferjus, Sauce Bernaise
Pilze, Rüben und Baked Beans
86€

Ossobuco (ab 2 Personen)

Gegrillte Focaccia und Tagliatelle
28€ pro Person

Dessert

Pavlova

Sauerkirschen

12€

Apfel - Eierlikör - Delice

Schmandeis und Walnusskrokant

14€

Blutorangensorbet

Hafergranola und Ingwer

9€

Schokoladen Creme Brulee

Rumeis und Zwetschgen

12€

Allgäuer Alpkäse „Direktor“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

16€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten

3€

Passend dazu

2010 Riesling Auslese Erdener Prälat

Weingut Dr. Hermann, Mosel, Deutschland

5cl 9€

Madeira Boal Reserva

Barbeito, Madeira, Portugal

5cl 4,50€

Tawny Port 10 years

Graham's, Douro, Portugal

5cl 8,50€

HYGGE

BRASSERIE & BAR