

Bar Food

Austern

Fine de Claire No. 2

mit Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück **3,3**

1 Dose bretonische Jahrgangs-Sardinen (2016)

mit geröstetem Focaccia

Dose (115g) **22**

Chicken Sandwich

mit geräucherter Tomate, Kopfsalat und krossem Speck

12

Basedahler Katenschinken

mit gesalzener Fassbuter und Landbrot

13

Allgäuer Alpkäse „Direktor“ 36 Monate im Gewölbekeller gereift

vom Affineur Thomas Breckle

mit Landbrot, Fassbutter und Chutney

14,5

Bar Food

Tatar vom Weiderind

mit konfiertem Eigelb und Bete

Vorspeise **17** Hauptgang **26**

Krosse Pastrami Stulle

mit Senfmayonnaise, eingelegten Zwiebelgurken und Kresse

Vorspeise **12** Hauptgang **18**

Blattsalate

mit Erbsenpesto, grünem Spargel und Minzdressing

14

Kaviar von AKI

Stulle

Störkaviar mild, kräftig & Kaviar von der Heideforelle
auf geröstetem Landbrot mit Crème fraîche

30

Dose

serviert mit Crème Fraîche und gepressten Kartoffeln
Stör mild oder kräftig, 20g

29

Heideforelle, 50g

15

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vorspeisen & Suppen

In Gewürzen gebeizter Lachs

mit Heideforellenkaviar, gepickelten Karotten und Paprikachutney

14

Föhler Miesmuschelsalat

mit Zwiebeln und Wirsing

16

Verschiedenes vom Rotkohl

-mariniert, Sorbet, geschmort-

14

Brust und Keule von der Wachtel

mit Kartoffel und Herbsttrüffel

18

Schwarzwurzelrahmsuppe

mit Petersilie

8,5

Landhaus Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

Vorspeise **16** Hauptgang **24**

Pasta & Co

Rote Bete Risotto

mit Ziegenkäse und Aprikosenchutney

Vorspeise **15** Hauptgang **22**

Tagliatelle

mit Steckrübe und geräuchertem Scamorza

Vorspeise **16** Hauptgang **24**

HYGGE STYLE

ab 4 Personen

Überlassen Sie uns die Auswahl und genießen Sie miteinander eine Mahlzeit.

Teilen ist der Inbegriff von Hygge.

Vorspeise **18** Hauptgang **30** Dessert **14**

pro Person

Thomas Nerlichs

Überraschungsmenü

3 Gänge **36** 4 Gänge **48**

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch & Fleisch

Gedünstetes Filet vom Müritzaibling

mit Krustentiermager, Blumenkohl und Basilikum

Vorspeise **21** Hauptgang **29**

Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei

mit Beurre Blanc und Kartoffel-Lauch-Ragout

Vorspeise **21** Hauptgang **28**

In Wiesenheu gegartes Kalbsfilet

mit Möhren und Röstzwiebel-Graupenrisotto

38

Entrecôte (350gr.) vom Wolowina Ostsee Rind

mit Sauce Béarnaise, Blattspinat und Röstkartoffeln

39

Rehschulter à la Daube

mit Serviettenknödel

32

Original Wiener Schnitzel

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln

Vorspeise **17** Hauptgang **25**

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Hygge-Style

für 2,3,4...

ganz viele Personen

Ostsee Steinbutt im Ganzen

ca. 1,5 kg

mit Spinat, Kartoffeln und frischem Meerrettich

76

Tomahawk Steak

ca. 1 kg / Zubereitung ca. 50 Minuten

mit weißer Kampott Pfeffer Jus, Sauce Béarnaise,
winterlichem Blattsalat, Spitzkohl, Karotten, Rüben und Bohnen

79

Osso Buco vom Wiesenkalb

ab 2 Personen

mit Parmesantagliatelle und Zitronenrisotto

pro Person 36

Zwetschgenrumble

mit Vanillesoße

Pfanne 16

auf Vorbestellung

Rinderfilet Wellington

ab 4 Personen

mit Trüffeljus, Sauce Béarnaise, grünem Spargel, Kohlrabi,
gebratenem Blumenkohl, und sautierten Pilzen

pro Person 46

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Kinderkarte

Fischnuggets

mit Gemüse und Kartoffelpüree

8

Nudeln

mit Tomatensauce oder Bolognese

7,5

Kleine Rostbratwürstchen

mit Gemüse und Kartoffelpüree

8,5

Maishähnchenbrust

mit Gemüse und Pommes Frites

12

Bratkartoffeln

mit Spiegelei

7,5

Bei Bestellung eines Hauptgerichts pro Erwachsenem
erhalten Kinder bis 6 Jahre ein Essen aus
unserer Kinderkarte und ein Eis am Stiel **gratis**

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Dessert

Savarin

mit Vanille-Rum-Creme und Pflaumensorbet

13

Pavlova

mit eingelegten Aprikosen

11

Karamell-Schokoladen-Tarte

mit Haselnusseis

12,5

Holsteiner-Cox-Apfel-Sorbet

mit hausgemachtem Eierlikör

6,5

Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorten

Kugel 2,9

Zwetschgenrumble

mit Vanillesoße

Pfanne 16