

# 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**

## **Paté von der Gänseleber**

mit Birnenchutney und Landbrot

**12**

## **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**

## **Winterliche Blattsalate**

mit selbstgemachten schwarzen Nüssen, aus eigener Ernte,  
Holunderzwetschgen und glasierter Geflügelleber

**12**

## **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

## **Tranche vom weißen Heilbutt**

mit Allerlei vom Blumenkohl und Herbsttrüffel

Vorspeise **24** Hauptgang **36**

## **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**

## **In Rotwein geschmorte Ochsenbacke**

mit gebratenem wilden Brokkoli und Apfel-Pastinakenpüree

**26**

## **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

**Bresse Huhn im Ganzen**

für 2 Personen

mit Gemüse Pot au Feu

74

**Zwetschgen crumble**

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