

Bar Food

Austern

Fine de Claire No. 2

mit Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück **3,1**

1 Dose Bretonische Jahrgangs-Sardinen (2016)

mit geröstetem Focaccia

Dose (115g) **22**

Pulled Pork Burger

mit Senfmayo, Röstzwiebeln und eingelegten Gurken

12

Katenschinken aus der Schinkenmanufaktur Basedahl

mit Landbrot und Faßbutter

9,5

Allgauer Alpkäse vom Affineur Thomas Breckle

15 Monate im Gewölbekeller gereift

mit Landbrot und Faßbutter

9,5

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Bar Food

Tatar vom Weiderind

mit confiertem Eigelb und Blattsalaten

Vorspeise **16** Hauptgang **26**

Gebackenes Landei vom Hornbrooker Hof

mit Sauce Hollandaise und mariniertem Spinatsalat

12

Krosse Pastrami Stulle

mit Senfmayo, eingelegten Zwiebelgurken und Kresse

Vorspeise **9,5** Hauptgang **16**

Kaviar von AKI

Stör mild oder kräftig, 20g Dose

29

Heideforelle, 50g Dose

15

Unser Liebling... Käsekuchen

mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis

9,5

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vorspeisen & Suppen

Allerlei vom Blumenkohl

mit jungen Salatherzen und wilden Rotgarnelen

15

Grüner Spargel „a la Primavera“

mit Amalfi Zitrone, gereiftem Parmesan und Olivenöl

14

Gebeiztes vom Simmentaler Rind

mit Blutampfer, Paprikamayo und Erbsenpesto

14

Salat Niçoise “HYGGE“

mit selbstgeräuchertem Label Rouge Lachs und Onsen Ei

10,5

Rahmsuppe von jungen Erbsen

mit frischer Minze

6,5

Landhaus Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

Vorspeise **14,5** Hauptgang **23**

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Pasta & Co

Hausgemachte Tagliatelle

mit frischen Morcheln in Sherry -Rahm

Vorspeise **19** Hauptgang **28**

Risotto mit jungem Bärlauch

hausgeräucherter Tomate und Nüssen

Vorspeise **14** Hauptgang **22**

Hygge-Style

Miteinander eine Mahlzeit zu teilen ist der Inbegriff von Hygge. Deshalb können Sie alle Speisen unserer Karte im Hygge-Style bestellen.

Sprechen Sie uns gerne an.

Thomas Nerlichs

Hygge-Überraschungsmenü

3 Gänge **36** 4 Gänge **48**

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch & Fleisch

Kotelette vom Seeteufel

mit buntem Mangold und cremiger Polenta

28

Lyoner Hechtklößchen

mit Krustentierschaum, jungem Rahmspinat und Kartoffelcroûtons

Vorspeise **18** Hauptgang **28**

Hamburger Stubenküken

mit Rahmkohlrabi und Karottenpüree

22

Geschmortes Ochsenbäckchen

mit grünem Spargel und Kartoffel - Bärlauchpüree

21

Kotelette vom Linumer Wiesenkalb

mit dicken Bohnenkernen und Pommes Dauphines

34

Original Wiener Schnitzel

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Rahmgurkensalat
und Bratkartoffeln

Vorspeise **14** Hauptgang **24**

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Hygge-Style

für 2,3,4...

ganz viele Personen

Tomahawk Steak

ca. 1 kg / Zubereitung ca. 50 Minuten

mit weißer Kampott-Pfeffer-Jus, Sauce Béarnaise, Spinatsalat,
grünem Spargel, Rahmkohlrabi und Röstkartoffeln

72

Osso Buco vom Wiesenkalb

ab 2 Personen

mit Parmesantagliatelle und Zitronenrisotto

pro Person 32

**Ganzes Weidehuhn von ODEFY & TÖCHTER
am Tisch tranchiert**

für 2 Personen / Zubereitung ca. 50 Minuten

mit Pancetta, Zitrone, geschmorten Zwiebeln und geröstetem Focaccia

62

auf Vorbestellung

Rinderfilet Wellington

ab 4 Personen

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

pro Person 42

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Kinderkarte

Fischnuggets

mit Erbsen und Kartoffelpüree

6,5

Nudeln

mit Tomatensauce oder Bolognese

7,5

Kleine Rostbratwürstchen

mit Gemüse

8,5

Maishähnchenbrust

mit Kräuterbutter und Pommes Frites

12

Bratkartoffeln

mit Spiegelei

6,5

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

0,
Zitronen – Chiboust Crème
mit Champagner Sabayon und Erdbeer Granité
10,5

Pavlova „HYGGE“
mit Rhabarber
9,5

Unser Liebling...Käsekuchen
mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis
9,5

Gin Tonic Sorbet
mit Wacholder - Gurkensüppchen
6,5

Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet
täglich wechselnde Sorten
Kugel 2,7