

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

Chili oder Fenchel Salsiccia (2 Stück)

mit Salsa Verde

12

Allgäuer Alpkäse „Direktor“ 36 Monate im Gewölbekeller gereift

vom Affineur Thomas Breckle

mit Landbrot, Fassbutter und Chutney

14,5

Bar Food

Krosse Beef Tatar Stulle

mit gepickelten Zwiebeln und Gartenkresse

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

Katenschinken aus der Schinkenmanufaktur Basedahl

mit Landbrot und Faßbutter

10,5

Grüner Spargel à la Primavera

mit eingelegter Amalfi Zitrone, Olivenöl und gereiftem Parmesan

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

Gebeiztes Tatar von der Ostsee-Meerforelle

mit Forellenkaviar, Schnittlauch und Kartoffel

16

Gebratener Pulpo

mit Peperonata und Joghurt

16

Kohlrabi Nordic Style

-fermentiert, Schaum, Püree-
mit Radieschen und verbranntem Lauch

14

Praline & Brust vom Hamburger Stubenküken

mit Selleriejus, gepickelten Karotten und Petersiliensorbet

16

Kräuterschaumsuppe

mit Pilznocken

9,5

Landhaus Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Pasta & Co

Bärlauchrisotto

mit geräucherter Tomate und Scamorza

Vorspeise **14** Hauptgang **21**

Tagliatelle mit frischen Morcheln

mit Sherryrahm und Erbsen

Vorspeise **18** Hauptgang **27**

500g Stangenspargel

vom Spargelhof Niemann aus der Lüneburger Heide

mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln

24

zusätzlich gerne mit:

| | |
|--------------------------|-------|
| Wiener Schnitzel | + 8,5 |
| Hausgeräucherter Lachs | + 8,5 |
| Basedahler Katenschinken | + 8,5 |
| Tournedo vom Weiderind | + 26 |

~Chefs Choice Menü~

3 Gänge - **36**

4 Gänge - **48**

Nach Wahl des Küchenchefs.

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch & Fleisch

Auf der Haut gebratenes Filet vom Müritz Zander

mit Champignon-Graupen und Petersilie

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

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt

mit Sauce Bourride, Queller und Kopfsalatpüree

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

Geschmorte Schulter vom Ruppiner Lamm

mit Blattspinat und Aubergine

23

Rückensteak vom Linumer Wiesenkalb

mit klassischem Ragout Fin, Stangenspargel und Blätterteig

29

Entrecôte (350gr.)

mit Sauce Béarnaise, Bohnengemüse und Fondantkartoffeln

39

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,
Blattsalat, Spargelgemüse, Karotten, sautierten Pilzen und Bohnen

79

Ossobuco vom Wiesenkalb

ab 2 Personen

mit Parmesantagliatelle und Zitronenrisotto

pro Person 36

Cremiger Cookie

in der Pfanne gebacken

mit Rote Grütze und Beerensorbet

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

HYGGE-Rüblikuchen

mit Marzipan und Ingwer

12

Pavlova

mit Rhabarber

10

Soufflé von der Valrhona Schokolade

mit Erdbeerragout & Sorbet

12

Passionsfruchtsorbet

mit Mohn-Crumble und weißer Schokolade

8,5

Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorten

Kugel **2,9**

Cremiger Cookie

in der Pfanne gebacken

mit Roter Grütze und Beerensorbet

Pfanne **16**

HYGGE

BRASSERIE & BAR