

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

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 konfiertem Eigelb und Verschiedenem von der Bete

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

Krosse Pastrami Stulle

mit Senfmayonnaise, eingelegten Zwiebelgurken und Kresse

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

Feldsalat

mit Estragon-Dressing, bunten Linsen und Pilzcrème

12

Kaviar von AKI

Kaviar-Stulle

geröstetes Landbrot, Crème Fraîche

mit Kaviar: mild, kräftig & von der Heideforelle

30

Dose

serviert mit Crème Fraîche und gepressten Kartoffeln

Stör mild oder kräftig, 20g

29

Heideforelle, 50g

15

Vorspeisen & Suppen

Hausgeräuchertes Störfilet von den Müritzfischern

mit Portwein-Zwiebel-Marmelade, eingelegten Gewürzgurken und Steckrübe

18

mit Störkaviar

mild oder kräftig 20g

38

Geschmorte Spanferkelbäckchen

mit Balsamico - Linsen, Orange und Karotte

16

Gebackene Calamaretti

gefüllt mit Caponatina, dazu Sardellencreme, Kapern und grüne Oliven

18

Verschiedenes von der Erdartischcke

mit Petersilie und Grapefruit

14

Trüffelconsommé „à la Bocuse“

unter einer Blätterteighaube

16

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

mit steirischem Kernöl und Kernen

8,5

Landhaus Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

Vorspeise 16 Hauptgang 24

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Pasta & Co

Rote Bete Risotto

mit Ziegenkäse und Aprikosenchutney

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

Tagliatelle

mit Schaum- und frisch gehobeltem Herbsttrüffel

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

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 Adlerfisch

mit geschmorter Aubergine und geräuchertem Tomatenschaum

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

Brust & Keule von der Brandenburger Landente

mit Apfelkompott, Rotkohl, Rosenkohl, Serviettenknödel und Kartoffelpüree

34

Tournedo vom Weiderind (angebraten und roh mariniert)

mit Caesar-Mayonnaise, krossem Knoblauch, Blattspinat und Kartoffelkrapfen

34

Gebratene Kalbsleber

mit Salbei, Apfel-Essig-Jus und geschmorten Rüben

Vorspeise **18** Hauptgang **26**

Original Wiener Schnitzel

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln

Vorspeise **16** 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,
Feldsalat, Spitzkohl, Karotten, Rüben und Bohnen

79

Geschmorte Rehschulter „à la Daube“

für 2 Personen

mit Schmorgemüse, eingeweckten Brombeeren aus dem Landhausgarten
und Schupfnudeln

72

Zwetschengencrumble

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

Variation von der Quitte

mit gebackenen Gewürzkugeln

14

Pavlova

mit eingelegten Aprikosen

11

Unser Liebling...Käsekuchen

mit kaltgerührten Heidelbeeren und Joghurteis

9,5

Hausgemachter Rumtopf

mit Landhaushonig®-Eis

8,5

Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorten

Kugel 2,9

Zwetschgenrumble

mit Vanillesoße

Pfanne 16