

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) **19**

Pulpo Burger

mit gebratenem Pulpo im Laugenbrötchen
und Tomatenchutney

14

Käsekrainer vom Wildschwein

mit Marillensenf

8

Allgäuer Alpkäse „Direktor“ 36 Monate im Gewölbekeller gereift

vom Affineur Thomas Breckle

mit Landbrot, Fassbutter und Chutney

14,5

HYGGE

BRASSERIE & BAR

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

Spinatsalat

mit French Dressing, wachweichem Ei vom Hornbrooker Hof,
Sauce Hollandaise und Sommertrüffel

16

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

Galantine vom Bauernperlhuhn

mit verschiedenem von der Karotte und Spinat

16

Gebeizter Ostsee-Wildlachs

mit Spitzkohl und Paprika

16

Hausgebackenes Knäckebrot

mit Gurken-Rettich-Relish, gepickelten Zwiebeln und Brunnenkresse

14

Gebackener Calamaretti

mit Linsen, Ducca und Endiviensalat

18

Blumenkohlsuppe

mit Haselnusspesto

8,5

Landhaus Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

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

Pasta & Co

Pilzrisotto

mit geräucherter Tomate und Gartenkräutern

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

Hausgemachte Tagliatelle

mit weißem Trüffelschaum und Sommertrüffel

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

~Chefs Choice Menü~

3 Gänge - **36**

4 Gänge - **48**

Nach Wahl des Küchenchefs.

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch & Fleisch

Auf der Haut gebratenes Filet vom Island Kabeljau

mit Schmorgurken, Meerrettich und Kartoffelcroûtons

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

Tranche vom Atlantik Heilbutt

mit Mojo Verde, Gemüsesalsa und Grissini

Vorspeise **22** Hauptgang **33**

Hüftsteak vom heimischen Hirsch

mit Kirschessigjus, Spitzkohlpizokel und sautierten Steinpilzen

36

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn

mit Pilzschaum, Gurkensenf, Stroganoff-Gemüse und Rote Bete Püree

26

Frikassee vom Kalbsfilet

mit Sommergemüse und Pfifferlingen

Vorspeise **24** Hauptgang **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

Seezunge „Müllerin“

für 2 Personen

mit Blattspinat und neuen Kartoffeln

74

Châteaubriand (400gr.)

für 2 Personen - am Tisch tranchiert -

mit „weißer Kampott Pfeffer“ Jus, Sauce Béarnaise,
Bohngemüse, eingewecktem Ratatouille und Brioche

72

Osso Buco vom Wiesenkalb

ab 2 Personen

mit Zitronenrisotto und Parmesantagliatelle

pro Person 36

Zwetschgen crumble

in der Pfanne gebacken

mit Vanillesoße

Pfanne 12

auf Vorbestellung

Rinderfilet Wellington

ab 4 Personen – am Tisch tranchiert -

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

Schokoladentarte

mit Aprikosen und Sorbet

12

Pavlova

mit eingelegten Sauerkirschen

10

Pochierte Birne

mit Birnenmousse und Kaffeeis

10,5

Buttermilcheis

mit Brombeeren und Naturjoghurt vom Milchhof Reitbrook

7,5

Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet

taglich wechselnde Sorten

Kugel **2,9**

Zwetschgen crumble

in der Pfanne gebacken

mit Vanillesoße

Pfanne **12**