

# 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 Salsiccia**

mit Salsa Verde

**12**

## **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, Gartenkresse und eingeweckten Gurken

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

## **Short Rib vom Wolowina Ostseerind**

mit Gewürzrub und Barbecuesoße

**22**

## **Blattsalate**

mit Erbsenpesto, grünem Spargel und Minzdressing

**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

## **In Gewürzen gebeizter Lachs**

mit Heideforellenkaviar, gepickelten Karotten und Paprikachutney

14

## **Föhler Miesmuschelsalat**

mit Zwiebeln und Wirsing

16

## **Kohlrabi Nordic Style**

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

14

## **Praline von der Maisente**

mit Zitronenthymianpüree, Salbei und karamellisiertem Fenchel

16

## **Kräuterschaumsuppe**

mit Pilznocken

9,5

## **Landhaus Fischsuppe**

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

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

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Pasta & Co

## **Geräuchertes Paprikarisotto**

mit Gremolata und Scamorza

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

## **Erbsen-Tagliatelle**

mit Zuckerschoten, Zitrone und Manchego

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

## **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

## **Gedünstetes Filet vom Müritzaibling**

mit Krustentiernage, Blumenkohl und Basilikum

Vorspeise **21** Hauptgang **29**

## **Medaillon vom Atlantik Seeteufel**

mit Sauce Bourride, Queller und Kopfsalatpüree

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

## **Mit Fichtensprossensirup lackiertes Hüftsteak vom Hirsch**

aus heimischer Jagd

mit Kirschessigjus, Samthauben, sautiertem Spitzkohl und Pommes Anna

**36**

## **In rotem Portwein geschmorte Backe vom Wiesenkalb**

mit Karotten und Lauchrisotto

**38**

## **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, Spitzkohl, Karotten, Pilze, Bohnen

79

**Osso Buco vom Wiesenkalb**

ab 2 Personen

mit Parmesantagliatelle und Zitronenrisotto

pro Person 36

**Cremiger Cookie**

in der Pfanne gebacken

mit Roter 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

## **Rüblikuchen**

mit Marzipan, Ingwer und Anis

12

## **Pavlova**

mit Rhabarber

11

## **Pistazientarte**

mit Milcheis

10,5

## **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**