

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**

Brioche Sandwich „Monsieur“

mit Sennkäse, Meinerts Kochschinken und Tomatenchutney

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

Blumenkohlsalat

mit Rotgarnelen und Krustentierschaum

12,5

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

Krosser Bauch vom Katerbower Apfelschwein

mit Majoran, Eigelb und Röstzwiebeln

16

In Gewürzen gebeiztes Lachsfilet

mit Pilzen und marinierten Kirschen

14

Grüner Spargel à la Primavera

mit eingelegter Amalfi Zitrone, Olivenöl und gereiftem Parmesan

14

Gebratene kanadische Jacobsmuscheln

mit Gurke, Crème Fraîche und Finger Limes

19

Kräuterschaumsuppe

mit Pilznocken

9,5

Landhaus Fischsuppe

mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûtons

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

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Pasta & Co

Risotto von frischen Erbsen

mit Stachelbeerchutney und Schafskäse

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

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen

dazu Petersilie und gereifter Parmesan

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
Hausgeräuchertem 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

Gebratener Pulpo

mit Limonen-Pfeffer-Mayonnaise, getrockneten Tomaten, frittierten Kapern,
schwarzen Kalamata Oliven und Kartoffelcroûtons

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

Gedämpfte Tranche vom Atlantik Heilbutt

mit Muschel-Kartoffel Pot au Feu

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

Geschmorte Schulter vom Ruppiner Lamm

mit Blattspinat und Aubergine

23

Tournedo vom Wolowina Ostseerind

mit Markkruste, Frühlingsartischoke und Frischkäsegnocchi

36

Kotelette vom Katerbower Apfelschwein (350g)

mit Rahmpilzen und Laugen-Schinken-Knödel

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

Ostsee Steinbutt im Ganzen

ca. 1,5 kg

mit Spinat, Kartoffeln und frischem Meerrettich

76

Kotelette vom Wiesenkalb

1kg / Zubereitung ca. 50 Minuten

mit weißer Kampott Pfeffer Jus, Sauce Béarnaise,
Rettichsalat, grünem Spargel und Pommes Tartiflette

72

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

Schokoladen-Erdnuss-Brownie

mit Karamell-Milcheis und Johannisbeeren

12

Pavlova

mit Erdbeeren

10

Mille Feuille

mit Vanillecreme, gemischten Beeren und Himbeersorbet

12

Buttermilcheis

mit Blaubeeren und Naturjoghurt vom Milchhof Reitbrook

7,5

Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorten

Kugel **2,9**

Cremiger Cookie

in der Pfanne gebacken

mit Rote Grütze und Sorbet

Pfanne **16**

HYGGE

BRASSERIE & BAR