

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## Menüvorschläge

*März 2020*

### *Menü 1*

Rahmsuppe von jungen Erbsen  
mit frischer Minze und Croûtons

Geschmorte Ochsenbacke  
mit Bohnenragout und Kartoffelschnitte

Karamellisiertes Vanille Parfait  
mit Landhaus Honig und eingeweckten Aprikosen

48€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 2*

Gebeiztes Filet von der Fjord Forelle  
mit Senf Mayonnaise und Babyspinat

Parmesanschaumsuppe  
mit geräucherter Tomate

Zitronenhuhn  
mit sautiertem Gemüse und geröstetem Foccacia

Sauerrahm Terrine  
mit kaltgerührten Blaubeeren und Holander

58€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 3*

Hausgeräuchertes Filet vom Label Rouge Lachs  
mit eingelegter Bete und Meerrettich

Tomatisierte Rinderkraftbrühe  
mit Quarknocken und Basilikum

Geschmorte Haxe vom Wiesenkalb  
mit Cassoulet vom grünen Spargel und Kartoffelpüree

Pavlova  
mit Sauerkirschen

62€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 4*

Blumenkohl-Salat  
mit gebratener Salzwasser Garnele und Krustentier-Bisque

Bärlauchsuppe  
mit Tomaten - Crostini

In Aromaten gebratene Tranche vom Atlantik-Heilbutt  
mit Sauce Bourride, Bouillabaisse-Gemüse  
und Knoblauch Croûtons

Saftiger Schokoladenkuchen  
mit eingelegten Pflaumen und Sauerrahm Eis

68€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 5*

Blattsalate mit Kichererbsen,  
eingeweckten Aprikosen  
und gebratener Wachtelbrust

Risotto  
mit Amalfi Zitrone und Salsa Verde

Filet vom Holsteiner Weiderind  
mit Leipziger Allerlei

Schokoladen Crème Brûlée  
mit Passionsfruchtsorbet

72€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 6*

Lauwarm marinierte Scheiben vom Wiesenkalb  
mit Meerrettich und gepickelten Zwiebeln

Wildkraftbrühe  
mit Pilznocken und Gemüsestreifen

Kräuter-Ricotta-Ravioli  
mit lauwarmem Bohnensalat

Rosa gebratener Lammrücken à la Gremolata  
mit Pesto-Jus, Risotto vom ersten Bärlauch  
und confierten Kirschtomaten

Topfenmousse  
mit geliertem Schaumweinsüppchen  
und Beeren

81€