

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menüvorschläge

ab Juli

Menü 1

Parmesanschaumsuppe
mit geröstetem Focaccia und
marinierten Tomaten

Krosser Spanferkelrücken
mit Kirschessigjus,
grünen Bohnen und Polenta

Aprikosen Clafoutis
mit Honigeis von unseren Bienen

€ 42,-

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 2

Tatar vom Label Rouge Lachs
mit Meerrettich Crème Fraîche und Gartenkräutersalat

Aromatische Suppe von roten Linsen
mit Tomate und Chorizio

Gebrautes Kabeljaufilet
mit Senfsauce, süß – sauren Schmorgurken
und Kartoffelstampf

Vanille - Crème Brûlée
mit Himbeersorbet

€ 52,-

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 3

Hausgeräuchertes Störfilet
mit selbstgemachter Zwiebelmarmelade
und lauwarmen Fenchelsalat

Petersilienschaumsuppe
mit gebratener Rotgarnele

Geschmorte Haxe vom Linumer Wiesenkalb
mit bunten Sommerrüben
und Kartoffelterrinen

2erlei von der Melone
Ragout & Mousse
mit Zitronensorbet

€ 59,-

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 4

Salat von rohen und geschmorten Artischocken
mit Petersilien Pesto
und knusprigen Parmesanblättern

Schaumsuppe von Garten Kräutern
mit geröstetem Landbrot
und Kaviar Crème Fraîche

Rosa gebratene Hüfte vom Salzwiesenlamm
mit Pot au feu vom Sommergemüse und
hausgebackenem Foccacia

Schokoladen – Rosmarin Brownie
mit Heidelbeersorbet

€ 62,-

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 5

Blattsalate mit Kichererbsen,
geschmorten Aprikosen
und gebratener Wachtelbrust

Tomatisierte Rinderkraft Brühe
mit frischem Basilikum
und Quarknocken

Filet vom Weiderind
mit Sauce Béarnaise
glasierten Karotten, Erbsencreme
und Kartoffelkrapfen

Topfenknödel
mit Ragout von Sommerbeeren
und Zitronen - Minz Sorbet

€ 69,-

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 6

Gebeiztes vom Simmentaler Rind
mit Paprika Mayonnaise und Blutampfer

Landhaus Fischsuppe
mit Sauce Rouille und Croûtons

Topfen - Kräuter Ravioli
mit Zitronen Olivenöl Konfitüre
und sautiertem Kopfsalat

Champagner Eis
mit Sommerbeeren

Filet vom Linumer Wiesenkalb
im Trammezinimantel
mit Graupen – Steinpilzrisotto und jungem Lauch

Variation von der Edel Kuvertüre
(Gataux- Eis- Mousse- Praline)
mit Himbeeren

€ 86,-