

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

Katenschinken

von der „Schinkenmanufaktur Basedahl“
14€

Pastramistulle

Zwiebelgurken und Senfmayonnaise
klein 14€ groß 22€

Deichlamm Bratwurst

Bohnensalat und geräucherte Tomatenmayonnaise
klein 14€ groß 22€

Tatar vom Weiderind

Knäckebrot und Sprossen
klein 14€ groß 22€

Glacierte Rinderfiletwürfel

Morcheljus und Spargel
32€

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 17€ groß 25€

Geschmorte Ochsenbacke

Erbsen und Karotten
25€

Tomahawk vom Linumer Wiesenkalb (ca. 1kg)

Blumenkohl und Spargelsalat
82€

Ossobuco (ab 2 Personen)

Gegrillte Focaccia
28€ p. P.

Spargel

Spargel vom „Spargelhof Niemann“

Neue Kartoffeln, Hollandaise und Butter
½ Pfund 14€ 1 Pfund 21€



Weinkarte



Barkarte



Speisekarte

Apéritif

2018 Cremant Blanc de Blanc Brut

Sekt- & Weingut
Winterling, Pfalz
0,1l / 8€

Champagner De Saint Gall „Le Rosé“ Brut

0,1l / 14€

Roséwein

2018 „Le Paradou“ Rosé

Château Pesquié, Côtes de Provence, Frankreich

0,1l / 14€

Vegetarisch

Mozzarella di Bufala mit bunten Tomaten

Basilikum und Meersalz
16€

Grüner Spargel „Primavera“

Amalfi Zitrone und Parmesan
14€

Blattsalate

Pilze und Roscoff Zwiebel
14€

Ravioli mit Bärlauchfüllung

Nussbutter und Bergkäse
klein 16€ groß 24€

Frühlingsgemüse

Pesto und gegrillte Focaccia
klein 16€ groß 24€

Spinatsuppe

Knoblauchchips
7€

Weißwein

2018 Riesling

Rüdesheim trocken
Weingut Leitz, Rheingau
0,15l / 8€

2018 Grauburgunder

„Reserve“ trocken
Weingut Bietighöfer, Pfalz
0,15l / 7€

2018 Grüner Veltliner Federspiel trocken

Frischengruber, Wachau, Österreich
0,15l / 8€

2019 Chenin Blanc

Beaumont Family Wines, Bot River, Südafrika
0,15l / 8€

Rotwein

2018 Beaujolais

Château Cambon, Burgund, Frankreich
0,15l / 9,50€

2018 Lagrein

Cantina Giran, Südtirol – Alto Adige, Italien
0,15l / 8,50€

2015 Crianza

Dominio de Berzal, Rioja, Spanien
0,15l / 8€

2016 Constable House

Beaumont Family Wines, Bot River, Südafrika
0,15l / 9€

3-Gang-Menü

36€

4-Gang-Menü

48€

Nach Wahl des Küchenchefs

Fisch

Austern „Fine de Claire No.2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,10€

Pulpo

Eigelb, Pancetta und Alpkäse
18€

Fischburger

Avocado, Gurke und Chili
16€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 16€ groß 24€

Kabeljau

Schnittlauchrisotto und geräucherte Tomate
28€

Loup de Mer

Holunder-Kapern-Vinaigrette, Kürbispüree und Kopfsalat
32€

Catch of the Day (für 2 Personen)

Tagespreis

Dessert

Pavlowa

Erdbeeren
12€

Lemoncurd

Zitrusfrüchte und Beeren-Sorbet
12€

Eis von der „Original Beans“ Edelkuvertüre

Holunderblüte
8,50€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorten
3€