

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menüvorschläge*

*ab Oktober 2020*

### *Menü 1*

Parmesanschaumsuppe  
mit Pesto

Krosser Spanferkelrücken  
mit Kirschessigjus,  
grünen Bohnen und Polenta

Grießflammerie  
mit eingeweckten Aprikosen

€ 48,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 2*

Marinierter Romanasalat  
und Blumenkohlsalat  
mit gebratener Rotgarnele

Rahmsuppe von der Roten Bete  
mit Apfel

Gedünstetes Saiblingsfilet  
mit Kaviar Beurre Blanc  
und cremigem Blattspinat

Crème Brûlée  
mit Brombeersorbet

€ 56,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 3*

Hausgeräuchertes Lachsfilet  
mit Meerrettich Crème Fraîche und Lauch

Risotto mit Gartenkräutern  
und Schafskäse

Geschmorte Haxe vom Linumer Wiesenkalb  
mit bunten Sommerrüben  
und Kartoffelterrinen

Zitronentarte  
mit Apfelsorbet

€ 62,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 4*

Feldsalat mit Linsenvinaigrette  
und verschiedenem von Pilzen

Spinatschaumsuppe  
mit geröstetem Landbrot  
und Kaviar Creme Fraiche

Auf der Haut gebratenes Filet vom Müritz Zander  
mit jungem Spitzkohl, Kartoffelpüree,  
glasierten Trauben und Speck Croûtons

Schokoladen - Erdnussbrownie  
mit Pflaumen und Karamelleis

€ 64,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 5*

Pulposalat  
mit Fenchel und Staudensellerie

Tomatisierte Rinderkraft Brühe  
mit frischem Basilikum  
und Quarknocken

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

Topfenknödel  
mit Rote Grütze und Honigeis

€ 72,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## *Menü 6*

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Paprika und Petersilie

Landhaus Fischsuppe  
mit Sauce Rouille und Croûtons

Mangold-Ricotta-Ravioli  
Walnuss-Salbei-Butter und Bergkäse

Buttermilcheis  
mit Blaubeeren und Naturjoghurt  
vom Milchhof Reitbrook

Rosa gebratener Lammrücken à la Gremolata  
mit Pilzrisotto und jungem Lauch

Mousse Törtchen von der Edel Kuvertüre  
mit Kokos und Passionsfrucht

€ 89,-