

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menüvorschläge

ab September 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

Rote Bete Rahmsuppe
mit Apfel

Gedünstetes Saiblingsfilet
mit cremigen Blattspinat
Steinchampignons
und Kartoffel - Olivenölstampf

Crème Brûlée
mit Himbeersorbet

€ 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 Birnensorbet

€ 62,-

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 4

Feldsalat mit Linsenvinaigrette
und Verschiedenem von Pilzen

Schaumsuppe von Garten Kräutern
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 Ragout von Sommerbeeren
und Minzsorbet

€ 72,-

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 6

Gebeiztes vom Rind
mit Paprika und Blutampfer

Landhaus Fischsuppe
mit Sauce Rouille und Croûtons

Topfen - Kräuter Ravioli
mit Zitronen Olivenöl Konfitüre
und sautiertem Kopfsalat

Buttermilcheis
mit Blaubeeren und Naturjoghurt
vom Milchhof Reitbrook

Rosa gebratener Lammrücken à la Gremolata
mit Edelpilzrisotto und jungem Lauch

Mousse Törtchen von der Edel Kuvertüre
mit Birne und Kürbiskerneis

€ 89,-