

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menüvorschläge *ab März 2019*

Menü 1

Rahmsuppe von jungen Erbsen
mit frischer Minze und Croûtons

Geschmorte Ochsenbacke
mit Bohnenragout und Kartoffelschnitte

Karamellisiertes Parfait
mit Landhaus Honig und eingeweckten Aprikosen

42€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 2

Rindercarpaccio „Cipriani“
mit Feldsalat und Parmesan

Karotten-Honig-Suppe
mit Estragon-Schaum

Mit Petersilienbutter gefüllte Maispouardenbrust
mit Petersilienwurzeln und Kartoffelkräpfen

Sauerrahm Tarte
mit kaltgerührten Blaubeeren und Sorbet

55€

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

Mille Feuille
mit Rhabarber Kompott und Vanilleeis

60€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 4

Blumenkohl-Salat
mit gebratener Salzwasser Garnele und Krustentier-Bisque

Bärlauchrahmsüppchen
mit Focaccia und Streifen vom gebeiztem Lachs

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

Schokoladen Kuchen – mit flüssigem Kern -
mit eingelegten Pflaumen und Sauerrahm Eis

65€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 5

Blattsalate mit Kichererbsen,
eingeweckten Aprikosen
und gebratener Wachtelbrust

Rahmsuppe vom jungen Blattspinat
und Parmesanschaum

Filet vom Holsteiner Weiderind
mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin

Schokoladen Crème Brûlée
mit Passionsfruchtsorbet

72€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Menü 6

Krosser Schweinebauch
mit gepickelten Karotten und Kräutersalat

Pilzconsommé
mit Pilznocken und Gemüsestreifen

Kräuter-Ricotta-Ravioli
mit Saubohnen und Manchego

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

Geschmorte Ananas
mit Milcheis und Karamell

81€