

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## Menüvorschläge

Mai 2019

### Menü 1

Grüner Spargel à la Primavera  
- mit Amalfi Zitrone, Olivenöl und gereiftem Parmesan-

Gebratene Maispoulardenbrust  
mit Kampott Pfefferjus, Peperonatagemüse  
und cremiger Polenta

Panna Cotta  
mit Beerengrütze

€ 45,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## Menü 2

Gebackenes Landei vom Hornbrooker Hof  
mit Erbsenpesto und Gartenkräutern

Spargelcrèmesuppe  
mit gebratener Rotgarnele

Auf der Haut gebratener Müritz Zander  
mit Beurre Blanc, Champignons  
und Perlgraupen Risotto

Aprikosen- Clafoutis  
mit Sauerrahm- Limoneneis

€ 56,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## Menü 3

Selbstgeräuchertes Filet vom Label Rouge Lachs  
mit bunten Blattsalaten  
und Meerrettich Crème Fraîche

Crèmesuppe von Gartenkräutern  
mit Pilznocken und Kräuteröl

Am Stück gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Rind  
mit tomatisierter Hollandaise,  
Spargelgemüse vom Spargelhof Niemann  
und Kartoffelgratin

Marinierte Erdbeeren  
mit Mascarponeschnitte und Vanilleeis

€ 64,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## Menü 4

Tomaten - Ziegenkäse Terrine  
mit Oliventapenade  
und Chutney von bunten Tomaten

Rahmsuppe von jungen Erbsen  
mit frischer Minze aus unserem Garten

Lammkarree mit Parmesan - Senfkruste gratiniert  
Rotweinjus, Bohnen- Chorizoragout  
und Kartoffelterrinen

Weißes Schokoladenmousse  
mit marinierten Himbeeren und Sorbet

€ 69,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## Menü 5

Carpaccio vom Label Rouge Lachs  
mit Salsa Verde und gepickelten Gurken

Tomatisierte Rinderkraftbrühe  
mit Quarknocken und Zitronenbasilikum

Filet vom Linumer Wiesenkalb  
mit Verschiedenem von der Karotte  
auf Spargelrisotto

Vanille Crème Brûlée  
mit Rhabarber und Sorbet

€ 75,-

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

## Menü 6

Lauwarm marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz  
mit Gemüse Salsa und Kräutersalat

Lyoner Hechtklöße  
mit Krustentiersoße und Blattspinat

Tournedo vom Ostseerind  
Sauce Bearnaise, Erbsen- Zuckerschotten Gemüse  
und Kartoffelterrine

Valrohna Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern  
Mango Sorbet und Zitrusfruchtragout

€ 82,-