



Ein Platz für das gute Leben

Nach dem Elbstrand vor den Kamin. Oder mit viel Vorfreude auf ein kulinarisches Erlebnis direkt zu Tisch. Die Brasserie im ehemaligen Polo-Pferdestall unterm Reetdach ist ein sehr guter Ort, um sich das Leben schön zu machen: gemütlich, gesellig, gelungen. Nils Jacobsen ist die Idee, dieses hyggelige Lebensgefühl nach Hamburg zu bringen, rundum geglückt. Mit einer super Crew: Sebastian Reher, Restaurantleitung, kümmert sich darum, dass alles wie am Schnürchen klappt. Küchenchef Thomas Nerlich, der schon bei Eckard Witzigmann, im Le Canard, Teschebull und Die Bank kochte, weiß was er anrichtet, wenn seine Kostbarkeiten appetitanregend duftend an die Bar und auf die Tische wandern. Zum Beispiel die Weidehühner von Odefey & Töchter aus Uelzen. Bretonischen Sardinen. Krosse Pastrami Stulle, frische Austern und Osso Bucco vom Weiderind in großen Pfannen ab 2 Personen. Damit kein Futterneid aufkommt und weil hygge auch Gemeinschaft heißt, gibt es so manches Gericht im Family-Style zum Teilen. Dazu bietet sich das kiloschwere Tomahawk-Steak an, das am Tisch tranchiert wird, oder Filet Wellington, auf Vorbestellung. Dazu kommen viele Schüsseln für viele Menschen, jeder nimmt sich, so viel er mag.

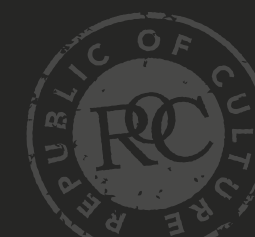
Und was gibt es zu trinken? Blättern Sie mal um.



Thomas Nerlich,
Küchenchef



Sebastian Reher,
Restaurantleitung





Alexander Wagner,
Barchef

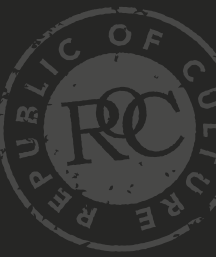


Lennart Wenk,
Sommelier



Vor dem Essen, nach dem Essen, oder einfach so auf einen Drink an die Bar. Der Weg lohnt sich immer. Denn Barchef Alexander Wagner und seine Barkeeper sind Meister der Liquid Kitchen. Sie beherrschen Methoden, die sonst nur in der Sterneküche zu finden sind, sogenanntes Fat Washing, Cold Drip oder Sous-Vide. Fragen Sie mal was das ist. Allerdings gilt auch hier: Probieren geht über Studieren. Versuchen Sie, die hausgemachten Zutaten herauszuschmecken. Genießen Sie die frischen Aromen der Kräuter aus eigenem Garten oder der Früchte aus fernen Ländern in den Drinks. Die Bar verbindet Klassisch mit Modern, Regionales mit der Welt, Kostbar mit Léger, Gutes Essen mit Gutem zum Trinken.

Sommelier Lennart Wenk wurde darum gerade vom Aral Schlemmeratlas in die Top 50 der Sommeliers von Deutschland aufgenommen. Seine Weinkarte ist zwar Europäisch geprägt, sie zeigt aber ebenso seine Liebe zu südafrikanischen Weinen, die er während seiner Mitarbeit auf dem Weingut Beaumont entdeckte. Das Beste ist seine bemerkenswert gute Beratung. Wohlfühlen ist eben in jeder Hinsicht eine Spezialität des Hygge.



Hygge
Brasserie und Bar

www.hygge-hamburg.de

Baron-Voght-Str. 179
Landhaus Flottbek
22607 Hamburg
T: +49(40) 822 741 60