

# Überraschungs-Menü

**Nach Wahl des Küchenchefs**

3-Gang

45€

4-Gang

59€

# HYGGE-Menü

**Lauwarmer Elsässer Saibling**

Mohnbutter, Brunnenkresse  
Salzige Cassisbeeren und Kaviar

**Pilzconsommé**

Schwarze Olive und Petersilie

**Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln**

Bouchotmuschel Fumet, Meerrettich  
Dill und Lila Kartoffeln

**Gegrilltes Lammkarree**

Lammjus, Spinat  
Verschiedenes von der Kichererbse

**Kaffee - Schokoladenschnitte**

Pistazie und Quitte

4-Gang

80€

Weinbegleitung 55€

5-Gang

96€

Weinbegleitung 65€

**HYGGE**

BRASSERIE & BAR

# Farm & Acker

## **Allgäuer Alpkäse „UrEiche“**

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

21€

## **Verschiedene winterliche Blattsalate**

Orangendressing, Joghurt und Hafer

9€

## **Rote Bete Humus**

Tomatenjus, gepickeltes Gemüse und Knäckebrot

klein 16€ groß 24€

## **Zwiebel - Thymiantarte**

„Beaumont Deli“

Gruyère, Pinienkerne und Grünkohlsalat

18€

## **Pilzconsommé**

Schwarze Olive und Petersilie

12€

## **Kürbis - Frischkäsegnocchi**

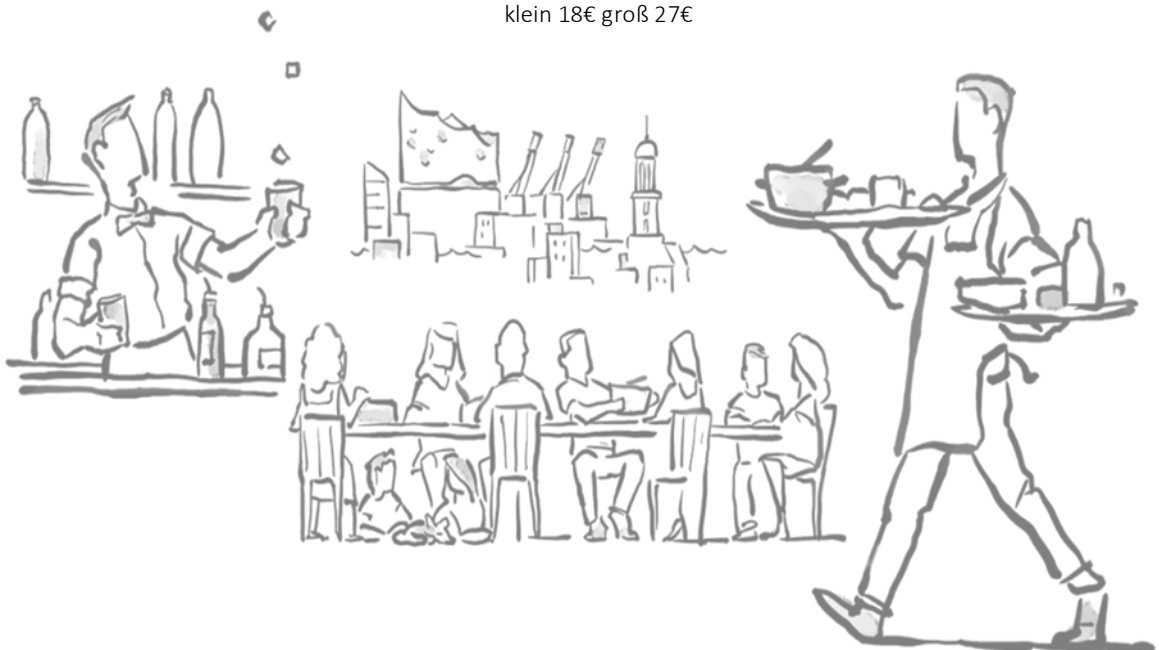
Chicorée, Zitronenvelouté und Scamorza

klein 18€ groß 27€

## **Tagliatelle**

Wintertrüffel und weißer Trüffelschaum

klein 18€ groß 27€



# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Meeresfrüchte

## **Austern**

### **„DAVID HERVÉ Fine de Claire Nr.2“**

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot

Stück 4,50€

## **Krustentierschaumsuppe**

Erbsen und Erdnuss

11€

## **Gebratene Kanadische Jakobsmuscheln**

Bouchotmuschel Fumet, Meerrettich

Dill und Lila Kartoffeln

klein 24€ groß 36€

# Kaviar von AKI

## **„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“**

(Markus Rüschi, Inhaber & Geschäftsführer Altonaer Kaviar Import Haus)

## **Kaviar Stulle**

10g Siberian, 10g, Ossetra, 10g Heideforelle

46 €

## **Heide-Forellenkaviar**

Schmand, Gurkenchutney, Kartoffelchips

50g 28 €

## **Störkaviar „Siberian“ (kräftig)**

### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 46€

100g 165€

## **Störkaviar „Ossetra“ (mild)**

### **Aquakultur Deutschland**

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei

20g 60€

100g 220€

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fisch

## **Lauwarmer Elsässer Saibling**

Mohnbutter, Brunnenkresse  
salzige Cassisbeeren und Kaviar  
21€

## **Fischsuppe**

Sauce Rouille und Croûtons  
klein 24€ groß 36€

## **Steinbuttkelette mit Fenchelholz gebraten**

geräucherte Tomate und Fenchelrisotto  
42€

## **Gebratenes Skreifilet**

Blutwurst, Trüffeljus  
Schwarzwurzel und Lauch  
klein 26€ groß 40€

# HYGGE Style

## **Ab 4 Personen**

Überlasst uns die Auswahl  
Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

### **Vorspeise**

28€  
pro Person

### **Hauptspeise**

42€  
pro Person

### **Dessert**

18€  
pro Person

# HYGGE

BRASSERIE & BAR

# Fleisch

**Basedahls Katenschinken**  
**Hennings Lieblingsschinken vom „Ringelswin“**

Fassbutter und Landbrot  
22€

**Rindertatar „Klassisch“**

Eigelb, Kapern, Gurken, Schalotten, Kräuter  
und Sardellentapenade  
klein 22€ groß 33€

**Entenleberpaté**

Brioche, Quitte und Feldsalat  
18€

**Rehmaultaschen**

Radischen und „Steirischer“ Kartoffelsalat  
klein 22€ groß 33€

**Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren  
klein 26€ groß 39€

**Gegrilltes Lammkarree**

Lammjus, Spinat  
Verschiedenes von der Kichererbse  
36€

**Getrüffelte Poulardenbrust**

Trüffeljus, Sellerie und Birne  
32€

**Geschmorte Ochsenbacke**

Flower Sprouts, Perlzwiebel  
Kartoffel-Schnittlauchpüree  
32€

**Ossobuco vom Wiesenkalb**  
**(ab 2 Personen)**

Zitronenrisotto und Parmesantagliatelle  
34€  
pro Person

# Dessert

## **Pavlova**

Hollunder - Zwetschgen  
12€

## **Vanille Crème Brûlée**

Preiselbeersorbet  
11€

## **Muscovadoeis**

Rüblikuchen und Senfrüchte  
10€

## **Kaffee-Schokoladenschnitte**

Pistazie und Quitte  
16€

## **Apfelcrumble in der Pfanne gebacken (Empfohlen für 2 Personen)**

Vanillesauce  
14€

## **Praline und Macaron je 4 Stück**

*(verschiedene Sorten)*  
24€

## **Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet**

Täglich wechselnde Sorten  
3,40€

# Portweintrilogie

### **1.**

10 years old Tawny Port Graham's  
Tiramisu – Trüffelpraline

### **2.**

2011 Late Bottled Vintage Port Quinta do Noval  
Wildpreiselbeer – Trüffelpraline

### **3.**

2000 Single Quinta Vintage Port Quinta do Passadouro  
Edel-Zartbitter-Schokolade Ecuador  
38€

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitte bei einem Mitarbeiter melden.  
Wir beraten Sie gerne oder händigen Ihnen eine Kennzeichnung aus.

# HYGGE

BRASSERIE & BAR