

HYGGE

Food

Katenschinken
von der Schinkenmanufaktur „Basedahl“
Sylter Brot und Fassbutter
18€

**Egg Florentine
„HYGGE Style“**
Onsenei, Hollandaise, Spinatsalat, Brioche, Kresse
10€

**Egg Pastrami
„HYGGE Style“**
Onsenei, Pastrami, Hollandaise, Brioche, Kresse
14€

**Shakshuka
„Farm Style“**
Kräuter und Sylter Brot
16€

Smoked US Short Ribs
Brioche Buns, Maissalat
BBQ und Chipotle Sauce
28€

Verschiedene Blattsalate
Parmesan Dressing, Pesto, Croûtons, Kapern
BBQ Aubergine
12€

Orientalische Rote Linsensuppe
Sylter Brot, Joghurt und Kräuteröl
9€

**Plat du Jour
(Tagesgericht)**
Tagespreis

Austern

„DAVID HERVÉ
Fine de claire Nr. 2“
Zitrone, Schalottenvinaigrette
Chesterbrot
Stück 4,50€

Aperitif

**2022
Riesling Sekt Brut**
Weingut Braunewell
Rheinhessen
0,1l / 10€
Flasche 0,75l / 48€

**2019
Esslinger Rosé Sekt Brut**
Weingut Kusterer,
Württemberg
0,1l / 11€
Flasche 0,75l / 52€

**Champagne
De Saint-Gall
„Le Rosé“ Brut**
Champagne, Frankreich
0,1l / 19€
Flasche 0,75l / 95€

Roséwein

2024 HYGGE ROSÉ
Beaumont Family Wines
Bot River, Südafrika
0,15l / 11,50€
Flasche 0,75l / 47€

Alkoholfrei

**PRISECCO prickelnd
„Mirabellengold“**
Manufaktur Jörg Geiger
Schwäbische Alb
0,15l / 9€
Flasche 0,75l / 35€

**2024 FLEIN
Traubensaft vom Zweigelt**
Gross & Gross,
Südsteiermark, Österreich
0,15l / 9,50€
Flasche 0,75l / 39€

**LYSERØD Tee
Hibiskus-Getränk
rosé prickelnd**
Sparkling Tea Company,
Kopenhagen, Dänemark
0,15l / 11,50€
Flasche 0,75l / 48€

Weißwein

**2022 HYGGE
GRAUBURGUNDER**
Weingut Höfflin, Baden
0,15l / 11,50€
Flasche 0,75l / 48€

2024 Scheurebe
Max Müller I, Franken
0,15l / 9,50€
Flasche 0,75l / 37€

**2023 Riesling
„Vom Buntsandstein“**
Weingut Meier, Pfalz
0,15l / 9€
Flasche 0,75l / 33€

2024 Chenin Blanc
Beaumont Family Wines
Bot River, Südafrika
0,15l / 11€
Flasche 0,75l / 43€

Krosse Stullen

Strammer Max
Katenschinken von „Basedahl“
Spiegelei, Senfmayonnaise und Kresse
18€

Geräucherter Lachs
Meerrettich, Kresse und Forellenkaviar
18€

Pilze
Pilzcreme, eingeweckte Pilze und Bergkäse
14€

Getränkekarte



Rotwein

**2020 HYGGE
SPÄTBURGUNDER
„Traubenkirsche“**
Weingut Höfflin, Baden
0,15l / 14€
Flasche 0,75l / 58€

**2023 HYGGE
„MÉTODO GRAVETAT“**
Finca Can Axartell
Mallorca, Spanien
0,15l / 14,50€
Flasche 0,75l / 62€

Bier

**HYGGE the farm
leichtes Helles**
4,50€
Flasche 0,33l

Jever Pils
4,20€
Flasche 0,33l

Büble Hefeweizen
5,90€
Flasche 0,5l

Kaffee

Espresso
2,50€

Filterkaffee
3€

Americano
3€

Cappuccino
4,20€

Latte Macchiato
4,20€

Flat White
4,50€

Kakao
5€

Sweet

Waffeln
Puderzucker und Schlagsahne
6€

Blechkuchen
Tagespreis

Croissant
Butter und Konfitüre
Stück 4,50€

Porridge
Joghurt, Granola und Früchte
12€

Schokoladen Tarte
Schlagsahne
9€

Konserven

Bei jeder Dose dabei
Sylterbrot, Butter, Farmsalat und gepickeltes Gemüse

Fangst
Sprotten (Brisling No. 4)
18€

Fangst
Herzmuscheln (Limford cockles)
18€

Fangst
Hering (Sild No.1)
18€

Sardinillas,
ohne Kopf, in Olivenöl, Los Peperetes
40€

Sardinen, ganz, in Olivenöl
Nuri (Portugal)
18€

Sardinen,
ganz, in Olivenöl & pik. Tomatensauce
Nuri (Portugal)
18€

Sardinen,
ganz, in Olivenöl, Capitaine Cook, Frankreich
Jahrgang 2021 & Jahrgang 2023
24€