

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 ShortRibs

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 ROSE

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, eingewickelte Pilze und Bergkäse
14€

Getränkekarte



Rotwein

2020 HYGGE SPÄTBURGUNDER

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

2023 HYGGE „MÈTODE 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€