

HYGGE

Food

Egg Florentine „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, Spinatsalat von der Farm
Brioche, Tomate
14€

Egg Beef „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, gebeizter Rinderrücken
Brioche
18€

Shakshuka „Farm Style“

Kräuter und Sylter Brot
16€

Rote Bete Suppe

Ziegenfrischkäse, Croutons, Olivenöl
9€

Tomatensalat „Farm Style“

Tomaten von HYGGE the farm, Feta, Oliven
Rote Zwiebeln, Focaccia Croutons, Basilikum
12€

Verschiedene Blattsalate

French Dressing, eingelegtes Gemüse vom Gut
Haidehof, Kerne und Pesto
12€

Strammer Max

Katenschinken von „Basedahl“
Spiegelei, Senfmayonnaise und Gurkenchutney
18€

Pulled Salmon Burger

Label Rouge Lachs (Geräuchert und Rillettes)
Chilimayonnaise, gepickelte Gurken, Karotte, Koriander
18€

Austern

„DAVID HERVÉ

Fine de claire Nr. 2"

Zitrone, Schalottenvinaigrette

Chesterbrot

Stück 4,50€, Dutzend 48€

Prickler

2022 Riesling Sekt Brut

Wg. Braunewell
Rheinhessen
0,1l / 10€
Flasche 0,75l / 48€

2022 Pinot Rosé Sekt Brut

Wg. Brenneisen
Baden
0,1l / 10€
Flasche 0,75l / 48€

Roséwein

2024 HYGGE ROSÉ

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

Rotwein

2023 HYGGE „MÈTODE GRAVETAT“

Finca Can Axartell
Mallorca, Spanien
0,15l / 14,50€
Flasche 0,75l / 62€

Alkoholfrei

„Le JUZZZ“

HYGGE-Sommerdrink mit
Lavendel, Holunderblüten-
sirup, Verjus und Minze
0,25l / 13€

TEASECCO Rosé

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€

Weißwein

2024 HYGGE CUVÉE GAZELLE

Wg. Rettig, Rheinhessen
0,15l / 10€
Flasche 0,75l / 39€

2023 HYGGE GRAUBURGUNDER

Wg. Höfflin, Baden
0,15l / 11,50€
Flasche 0,75l / 49€

2024 Riesling „Vom Buntsandstein“

Wg. 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€

Focaccia

Focaccia Salami

Salami Napoli, Stracciatella,
Auberginencreme, Tomate
16€

Focaccia Garnele

Garnelensalat, Limetten-Knoblauch Mayo,
Rucola, Tomate, Pesto
16€

Focaccia Trüffel

Sommertrüffel, Trüffelcreme, Burrata
Zucchini
16€

Getränkekarte



Wein des Monats

2023 „MITZI“ Gelber Muskateller trocken

Wg. Gross
Südsteiermark, Österreich
0,15l / 11€
Flasche 0,75l / 42€

Bier

Jever Pils

4,20€
Flasche 0,33l

Büble Hefeweizen oder alkoholfrei

je 5,90€
Flasche 0,5l

Ratsherrn Alster Ratsherren Pale Ale

Je 4,50€
Flasche 0,33l

Kaffee

Espresso

2,50€

Filterkaffee

3€

Americano

4€

Cappuccino

4€

Milchkaffee

5,50€

Latte Macchiato

5€

Flat White

4,50€

Kakao

5€

Sweets

Waffeln

Puderzucker und Schlagsahne
6€

Vanille-Pancakes

Ahornsirup, frische Beeren und Schlagsahne
12€

Blechkuchen von der Bäckerei Münster

Tagespreis

Croissant

Butter und Konfitüre
Stück 4,50€

Porridge

Joghurt, Granola und Früchte
12€

Konserven

Bei jeder Dose dabei

Sylter Brot, 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