

HYGGE

Food

Egg Florentine „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, Spinatsalat,
Tomate, Brioche
14€

Egg Lachs „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, hausgeräucherter Lachs,
Forellenkaviar, Brioche
18€

Shakshuka „Farm Style“

Kräuter und Sylter Brot
16€

Kürbiscremesuppe

Friskäse, Kerne und Öl
9€

Herbstliche Blattsalate

French Dressing, Granola, Zitrusfrüchte
und Joghurt
12€

Strammer Max

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

Avocado Stulle

Avocado, Tomate, Chipotle Creme, Friskäse und
Spiegelei
18€

Roastbeef Burger

Rosa Roastbeef, CheddarCheese, geschmorte Zwiebeln,
Sauce Remoulade und gepickelte Gurken
19€

Grilled Cheese Sandwich

Sylter Brot, Bergkäse,
Kochschinken von Gut Hesterberg
16€

Grilled Kimchi Sandwich

Sylter Brot, Bergkäse und Kimchi
16€

Prickler

2022

Riesling Sekt Brut

Braunewell, Rheinhessen
Glas 0,1l 8€
Fl. Außerhauspreis 19€

2022

Pinot Rosé Sekt Brut

Brenneisen, Baden
Glas 0,1l 8€
Fl. Außerhauspreis 19€

Roséwein

2024 HYGGE Rosé

Beaumont, Südafrika
Glas 0,15l 9€
Fl. Außerhauspreis 19€

Rotwein

2023 HYGGE „Métode Gravetat“

Can Axartell, Spanien
Glas 0,15l 10€
Fl. Außerhauspreis 24€

Alkoholfrei

„Le Juzzz“

HYGGE-Drink mit Lavendel,
Holunderblütensirup,
Verjus und Minze
0,25l / 13€

Prisecco “Mirabellengold”

Jörg Geiger, Schwäb. Alb
Glas 0,15l 8,50€
Fl. Außerhauspreis 16€

„Mr. Grape“ Prickelnder Traubensaft

Winter, Rheinhessen
Glas 0,15l 7,50€
Fl. Außerhauspreis 13€

„Lysegrøn“ Sparkling Tea Sencha, Green Tea, Citrus

Copenhagen Sparkl. Tea C.
Glas 0,15l 13,50€
Fl. 0,375l Außerhauspreis 15€

Weißwein

2024 HYGGE Cuvée Gazelle

Rettig, Rheinhessen
Glas 0,15l 8€
Fl. Außerhauspreis 15€

2023 HYGGE Grauburgunder

Höfflin, Baden
Glas 0,15l 9€
Fl. Außerhauspreis 19€

2024 Riesling „Vom Buntsandstein“

Meier, Pfalz
Glas 0,15l 7,50€
Fl. Außerhauspreis 13€

2024 Chenin Blanc

Beaumont, Südafrika
Glas 0,15l 8€
Fl. Außerhauspreis 17€

Das neue

HYGGE the farm

Weinkonzept:

Zum Vororttrinken
aller Flaschenweine
berechnen wir
15€ Korkgeld
als Servicepauschale
on top zum
Außerhauspreis!

Austern

„DAVID HERVÉ

Fine de claire Nr. 2"

Zitrone, Schalottenvinaigrette

Chesterbrot

Stück 4,50€, Dutzend 48€

Wein des

Monats

2023 HYGGE „Métode Gravetat“

Can Axartell, Spanien
Glas 0,15l 10€
Fl. Außerhauspreis 24€

Bier

Jever Pils

4,20€
Flasche 0,33l

Büble Hefeweizen oder alkoholfrei

je 5,90€
Flasche 0,5l

Ratsherrn Alster

4,50€
Flasche 0,33l

Kaffee

Espresso

2,50€

Filterkaffee

3€

Americano

4€

Cappuccino

4€

Milchkaffee

5€

Latte Macchiato

5€

Flat White

4,50€

Kakao

5€

Sweets

Waffeln

Puderzucker und Schlagsahne
6€
mit Beerengrütze
8€

Vanille-Pancakes

Ahornsirup, Beerengrütze und Schlagsahne
14€

Blechkuchen von der Bäckerei Münster

Tagespreis

Croissant

Butter und Konfitüre
Stück 4,50€

Porridge

Joghurt, Granola und Beerengrütze
12€

Konserven

Bei jeder Dose dabei:

Sylter Brot, Butter, Farmsalat und
gepickeltes Gemüse

Fangst

Sprotten (Brisling No. 4)
Herzmuscheln (Limford cockles)
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€