

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
Frischkäse, 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, Frischkäse und Spiegelei
18€

Short Rib Burger
Geschmorte Short Rib, BBQ Soße, Rotkohlsalat und Chili Mayo
21€

Grilled Cheese Sandwich
Sylter Brot, Bergkäse, Kochschinken von Gut Hesterberg
16€

Grilled Kürbis Sandwich
Sylter Brot, Bergkäse und Kürbiskraut
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 „Mètode Gravat“
Can Axartell, Spanien
Glas 0,15l 10€
Fl. Außerhauspreis 24€

Alkoholfrei

„Le Juzzz“
HYGGE-Drink mit Lavendel, Holunderblütsirup, 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 „Mètode Gravat“
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€