

HYGGE

Food

Egg Florentine „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, Spinatsalat
Tomate und Brioche
14€

Egg Lachs „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, hausgeräucherter Lachs
Forellenkaviar und Brioche
18€

Shakshuka „Farm Style“

Kräuter und Sylter Brot
16€

Orientalische Linsensuppe

Joghurt und Minze
9€

Herbstliche Blattsalate

Karottendressing, 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€

Short Rib Burger

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

Grilled Ham & 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

2025 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

Prisecco

„Winterbirnentraum“

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

aus der Magnumflasche

Rettig, Rheinhessen
Glas 0,15l 9€
Fl. Außerhauspreis 35€

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 0,75l 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€

Cider

Cydr Ignaców

Tomasz Porowski, Polen

Flasche 0,33l 11,50€

Bier

Jever Pils

4,20€

Flasche 0,33l

Büble Hefeweizen

oder alkoholfrei

je 5,90€

Flasche 0,5l

Kaffee

Espresso

2,50€

Filterkaffee

3€

Cappuccino

4€

Milchkaffee

5€

Latte Macchiato

5€

Flat White

4,50€

Kakao

5€

Kurkuma Latte

5,50€

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€