

HYGGE

Food

Egg Mushroom „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, Spinatsalat
Pilzcreme und Brioche
14€

Egg Salmon „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, geräucherter Lachs
Erbsenpesto und Gartenkresse
18€

Shakshuka „Farm Style“

Kräuter, Joghurt und Sylter Brot
16€

Orientalische Linsensuppe

Joghurt und Minze
9€

Winterliche Blattsalate

Orangendressing, Erbsenpesto und Burrata
12€

Strammer Max

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

Avocado Stulle

Avocado, Tomate, Chipotle Creme
Frischkäse und Spiegelei
18€

Short Rib aus dem Smoker

BBQ Sauce, Röstzwiebeln
gepickeltes Gemüse, Blattsalat und Briochebun
28€

Köttbullar „HYGGE Style“

Preiselbeerchutney, eingelegte Gurken
und Sylter Brot
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€

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€

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 4,30€, Dutzend 45€

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

Büble Bayrisch Helles

5,90€
Flasche 0,50l

Kaffee

Espresso

2,50€

Filterkaffee

3€

Cappuccino

4€

Milchkaffee

5€

Latte Macchiato

5€

Flat White

4,50€

Kakao

5€

Kurkuma Latte

5,50€
mit einem Espresso Shot
6,50€

Sweets

Waffeln

Puderzucker und Schlagsahne
6€
mit Beerengrütze
8€

French Toast

Vanillecreme und Blaubeerragout
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€