

HYGGE

Food

Egg Florentine „HYGGE Style“
Onsenei, Hollandaise, Spinatsalat
Tomate und Brioche
14€

Egg Salmon „HYGGE Style“
Onsenei, Hollandaise, geräucherter Lachs
Erbsenpesto und Gartenkresse
18€

Shakshuka
Kräuter, Joghurt und Sylter Brot
16€

Orientalische Linsensuppe
Joghurt und Minze
9€

Blattsalate von HYGGE the farm
French Dressing, Mango und Burrata
12€

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

Avocado Stulle
Avocado, Tomate, Chipotle Creme
Frischkäse und Spiegelei
21€

Short Rib aus dem Smoker
BBQ Sauce, Röstzwiebeln
gepickeltes Gemüse, Blattsalat und Briochebun
28€

Poltinger Lambratwürste
Kartoffel-Erbsen-Salat, Jus und Radieschen
21€

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

Grilled Caprese Sandwich
Sylter Brot, Bergkäse, Pesto Rosso und Rucola
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€

Champagne Rosé Brut
De Saint-Gall
Glas 0,1l 17,50€
Fl. Außerhauspreis 58€

Roséwein

2025 HYGGE Rosé
Beaumont, Südafrika
Glas 0,15l 9€
Fl. Außerhauspreis 19€

Cider

Cydr Ignaców
Tomasz Porowski, Polen
Flasche 0,33l 11,50€

Alkoholfrei

Prisecco „Frühlingsduft“
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
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€

2025 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, Schalottenuinaigrette
Chesterbrot

Stück 4,30€, Dutzend 45€

Wein des Wochenendes

(solange der Vorrat reicht)

2024 „Fonsina“ Chardonnay

Accornero, Italien
Fl. Außerhauspreis 19€

Bier

Jever Pils
4,20€
Flasche 0,33l

**Büble Hefeweizen
oder alkoholfrei**
je 5,90€
Flasche 0,5l

Büble Bayrisch Helles
5,90€
Flasche 0,5l

Kaffee

Espresso
2,50€

Filterkaffee
3,50€

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€