

# 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, mariniertes Spargel,  
getrocknete Tomaten und Burrata  
14€

### 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€

### Königsberger Klopse

Kapern-Schnittlauch Soße, Rote-Bete-Salat,  
Sylter Brot  
21€

### Fischbrötchen „HYGGE Style“

Matjes aus dem Aal Rauch, Senf, Kopfsalat  
Apfel, Dill, Gurke  
16€

### 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€

2023

### 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

2025 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, Schalottenvinaigrette

Chesterbrot

Stück 4,30€, Dutzend 45€

## Wein des

## Wochenendes

(solange der Vorrat reicht)

### 2024 Grüner Veltliner Langenlois

Schl. Gobelsburg, Österr.  
Glas 0,15l 9,50€  
Fl. Außerhauspreis 20€

## 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 marinierte Erdbeeren  
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€

### Makrelen

Filet, 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€