

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€

Geröstete Paprika-Tomaten-Suppe

Ziegenjoghurt, Mandeln und Basilikum
11€

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€

Gegrillter Lammnack

Focaccia, Aubergine,
Petersilie, Minze, Rote Zwiebeln
24€

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€