

# HYGGE

## Food

### **Brot & Butter**

Sylter Brot, Fassbutter  
Kräuterpesto und Oliven  
10€

### **Egg Spargel „HYGGE Style“**

Onsenei, Hollandaise, mariniertes Spargel  
Tomate und Brioche  
14€

### **Egg Pastrami „HYGGE Style“**

Onsenei, Hollandaise, Pastrami  
Erbse und Gartenkresse  
18€

### **Shakshuka**

Kräuter, Joghurt und Sylter Brot  
16€

### **Orientalische Linsensuppe**

Petersilien-Minz Salat, Rauchmandeln und Joghurt  
11€

### **Blattsalate von HYGGE the farm**

Karotten Dressing, gepickeltes Gemüse  
und Granola  
14€

### **Melonensalat**

Minze, rote Zwiebeln und Schafskäse  
14€

### **Strammer Max**

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

### **Avocado Stulle**

Avocado, Tomate, Chipotle Creme  
Frischkäse und Spiegelei  
21€

### **Pulled Pork Burger**

BBQ Sauce, Pickels  
Röstzwiebeln und Coleslaw  
22€

### **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€

## 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 Wiener Gemischter**

### **Satz Nussberg**

### **Hajszan Neumann**

Österreich  
Glas 0,15l 9€  
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

## Sweets

### **Waffeln**

Puderzucker und Schlagsahne  
6€

mit Beerengrütze

8€

### **French Toast**

Vanillecreme und marinierte Erdbeeren  
14€

### **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)  
Miesmuschel (Blamusling No.1)  
Lachs gegrillt (Faerösk Laks)  
18€

### **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€