

HYGGE

Food

Brot & Butter
Sylter Brot, Fassbutter
Kräuterpesto und Oliven
10€

Egg Trüffel „HYGGE Style“
Onsenei, Hollandaise, Sommertrüffel,
Stracciatella, Babyspinat und Brioche
18€

Egg Salmon „HYGGE Style“
Onsenei, Hollandaise, Räucherlachsrllette
Scamorza und Brioche
18€

Shakshuka
Kräuter, Joghurt und Sylter Brot
16€

Kartoffellauchsuppe
Schnittlauch und Kräuteröl
9€
mit Nordseekrabben
14€

Blattsalate von HYGGE the farm
Karottendressing, gepickeltes Gemüse
und Sauerteigcrunch
14€

Pork Belly Sandwich
Cocktailsauce, Kimchisalat und Gurke
21€

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

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

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

2025 „JUZZZ“
Erfrischungsgetränk
mit Verjus, Holunder-
blüten und Melisse
Weingut Türk, Österreich
Flasche 0,33l / 6,50€

Prisecco
“Sommerbirne”
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€

2025 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)
2025 Weissburgunder
“Steinwiege” VDP.Gutswein
Schnaitmann, Württemb.
Glas 0,15l 9,50€
Fl. Außerhauspreis 24€

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 Zwetschgenröster
14€

Croissant
Butter und Konfitüre
Stück 4,50€

Softeis von „Creme Eis“
„Fiora di latte“
4,50€

Konserven

Bei jeder Dose dabei:
Sylter Brot, Butter, Farmsalat und
gepickeltes Gemüse

Fangst
Sprotten (Brisling No. 4)
Herzmuscheln (Limford cockles)
Miesmuschel (Blåmusling No.1)
Lachs gegrillt (Faerøsk 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€