

HYGGE

Food

Brot & Butter

Sylter Brot, Fassbutter
Kräuterpesto und Oliven
10€

Egg Trüffel „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, Herbsttrüffel,
Stracciatella, Babyspinat und Brioche
18€

Egg Pastrami „HYGGE Style“

Onsenei, Hollandaise, Pastrami
Scamorza und Brioche
18€

Shakshuka

Kräuter, Joghurt und Sylter Brot
16€

Kartoffellauchsuppe

Schnittlauch und Kräuteröl
9€
mit Nordseekrabben
14€

Herbstliche Blattsalate von HYGGE the farm

Apfel-Meerrettichdressing, gepickeltes Gemüse
und Kürbiskerne
14€

Roastbeef Burger

Rosa Roastbeef, Cheddar, gepickelte Gurken
Zwiebeln, Senf und Kartoffelchips
24€

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 Kimchi Sandwich

Sylter Brot, Bergkäse und hausgemachtes Kimchi
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

“Mirabellengold”

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)

Winzer-Champagner!!!

“Observation” Blanc

Grand Cru Brut

Michel Arnould & Fils
Fl. Außerhauspreis 68€

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€