HYGGE

Food

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

Egg Tomate „HYGGE Style“
Onsenei, Hollandaise, Tomaten von HYGGE the farm
Tomatensugo, Stracciatella
18€

Egg Roastbeef „HYGGE Style“
Onsenei, Hollandaise, Roastbeef
Remouladensauce und Brioche
18€

Shakshuka
Kräuter, Joghurt und Sylter Brot
16€

Kürbissuppe
Kernöl und Kerne
9€

Herbstliche Blattsalate von HYGGE the farm
Apfel-Meerrettichdressing, gepickeltes Gemüse
und Kürbiskerne
14€

3 Stück Poltinger Lammbratwurst
Minzjoghurt, Kräuter und Couscous
19€

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

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€

„Zerø” Sauvignon Blanc
entalkoholsierter Wein
Braunewell, Rheinhessen
Glas 0,15l 8,50€
Fl. Außerhauspreis 18€

Weißwein

2025 HYGGE
Cuvée Gazelle
Rettig, Rheinhessen
Glas 0,15l 8€
Fl. Außerhauspreis 15€

2025 „Grau Weiss”
Grauburg. & Weißburg.
Max Müller I, Franken
Glas 0,15l 8€
Fl. Außerhauspreis 15€

2025 Riesling
„Vom Buntsandstein”
Meier, Pfalz
Glas 0,15l 7,50€
Fl. Außerhauspreis 13€

2022 „Hope Marguerite”
Beaumont, Südafrika
Glas 0,15l 13€
Fl. Außerhauspreis 36€

HYGGE the farm Weinkonzept:

Zum Vorortrinken
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 Leutschach
Morillon (Chardonnay)
Lena Skringer
Südsteiermark, Österreich
Fl. Außerhauspreis 31€

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

Drinks

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

Kombucha
“Granatapfel”
Obsthof Retter
Österreich
Glas 0,15l 8,00€

Joony´s
Natural Soda
Pfirsich
Zitrone
Grapefruit
Maracuja
Dose 0,33l / 3,50€

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€