

Brasserie

• LES ENTREES •

Karamellierter Picandou mit Trüffelvinaigrette
und marinierten Rote Bete-Scheiben 18

Carpaccio vom Husumer Rinderfilet
mit gehobeltem Parmigiano Reggiano
und marinierten Pilzen 21

Flensburger Räucheraal-Filet mit Schnittlauchrührei,
geröstetem Flensburger Brot und frisch
geriebenem Meerrettich 23

Hauchdünn geschnittener Pata Negra Schinken
mit ligurischen Oliven und Pilz-Crostini mit Aioli 23

Mediterraner Salat
mit Tomatenpesto und Oliven-Couscous 17
mit gebratenem Lammfilet 24

Salade César mit Croûtons
und gehobeltem Parmigiano Reggiano 17
mit Putenbruststreifen 19
mit gebratenen Garnelen 21
mit sautierten Rinderfiletspitzen in Kalbsjus 20

• LES SPÉCIALITÉS •

Gezupfter Kuhmilch-Burrata
mit Piment d'Espelette, Chicorée
und Blutorangenfilets 21

Gebeizte Scheiben vom Färöer Lachs
mit Tobiko-Kaviar, marinierten Gurkenscheiben
und Radieschensprossen 18



Austern auf Crushed-Ice
serviert mit Chesterbrot, Zitrone
und Schalotten-Vinaigrette 5 pro Stück

Samtsuppe vom Muskatkürbis
mit Garnelensalpicon, Koriander und Kokosespuma 18

Steak Tatar »Alter Meierhof« mit Crème fraîche,
geriebenem Ei, Mixed Pickels und geröstetem
Friesenbrot 120 g 23 180 g 29
mit Imperial Kaviar 15 g Aufpreis 24

• LES DESSERTS ET FROMAGE •

Crème brûlée
mit Portweinfeigen und Schokoladensorbet 18

Grießflammerie
mit Birnenspalten und Rotweineis 18

Hamburger Rote Grütze
mit Tahiti-Vanilleeis 15

• LES CLASSIQUES •



Fischsuppe von Meeresfischen
mit Sauce Rouille und gerösteter
Baguettescheibe mit Emmentaler
als Suppe 21
als Hauptgang 29

Spaghetti »Alter Meierhof« mit Oliven, Kapern,
gehobeltem Parmigiano Reggiano 19
mit gebratenen Garnelen 26

Geschmorte Holsteiner Rinderbacke
mit Rotweinjus, Wirsing à la crème
und Perlzwiebeln 36

Escalope vom Färöer Lachs
mit Beurre blanc, Buchenpilze
und Rote Bete 34



• LES PLATS PRINCIPAUX •

Safran-Tagliatelle mit Blattspinat à la crème,
getrockneten Tomaten und Fetakäse 19

Filet vom Kabeljau mit Rahmlinsen.
Wir servieren vorab ein kleines Süppchen mit Riesling
und Dill. Als Hauptgang das Filet mit Rahmlinsen,
Aceto Balsamico und Petersilienkartoffeln. 38

Filet vom Seeteufel mit Bouillabaiseschäum,
Safran-Fenchel und Bimi-Broccoli 38

Zweierlei vom Mieral-Perlhuhn
mit Steckrübengemüse und Kartoffel-Selleriepüree 43

Ganze geschmorte Poltinger Lammhaxe
mit Gremolatajus, Bohnencassoulette
und konfiertem Kartoffel 43

*Rosa gebratenes Ribeye vom Kalb
mit Rotweinjus, Schwarzwurzeln und Rosenkohl 42

*Rosa gebratenes Husumer Rinderfilet
mit Buchenpilze und Blattspinat à la crème 44

Fondant au Chocolat

mit Ananaskompott und Kokossorbet 18
Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Auswahl an Rohmilchkäsen
von Maître Affineur Waltmann
mit Feigensenf und Fruchtebrot 18