

# Brasserie

## • LES ENTREES •

Karamellierter Picandou  
mit Trüffelvinaigrette und marinierten Rote Bete-Scheiben 23

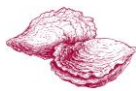
Carpaccio vom Husumer Rinderfilet  
mit gehobeltem Parmigiano Reggiano und marinierten Pilzen 27

Flensburger Räucheraal-Filet  
mit Schnittlauchrührei, geröstetem Flensburger Brot  
und frisch geriebenem Meerrettich 31

Hauchdünn geschnittener Pata Negra Schinken  
mit ligurischen Oliven und Pilz-Crostini mit Aioli 28

Mediterraner Salat  
mit Tomatenpesto und Oliven-Couscous 19

Salade César mit Croûtons  
und gehobeltem Parmigiano Reggiano 19  
mit Maispoulardenbrust 26  
mit gebratenen Garnelen 28  
mit sautierten Rinderfiletspitzen in Kalbsjus 26



## • LES HUÎTRES •

Austern serviert auf Crushed-Ice  
mit Chesterbrot, Zitrone und Schalotten-Vinaigrette 7 pro Stück

## • LES SPÉCIALITÉS •

Caprese Crema  
mit Pfefferschote, Zitrone, Crème fraîche und Tomatenkompott 24

Marinierte Scheiben von der Eismeerforelle  
mit Ginger Ale-Vinaigrette, Räucherlachscreme und Avocado 26

Essenz von der Strauchtomate  
mit Basilikum und Mozzarella-Crostini 21

Steak Tatar »Alter Meierhof«  
mit Crème fraîche, geriebenem Ei, Mixed Pickels  
und geröstetem Friesenbrot 120 g 29 180 g 36 mit Imperial Kaviar 15 g Aufpreis 28



## • LA RECOMMANDATION •

Gern empfehlen wir Ihnen die saisonale Spezialität.

# Brasserie

## • LES CLASSIQUES •

Tagliatelle  
mit Blattspinat, Tomatenpesto und Fetakäse 29

Spaghetti »Alter Meierhof«  
mit Oliven, Kapern, gehobeltem Parmigiano Reggiano 22  
mit gebratenen Garnelen 32

Geschmorte Holsteiner Rinderbacke  
mit Rotweinjus, buntem Karottengemüse und Kartoffelschaum 43

## • LA VIANDE •

Zweierlei vom Kikok-Maishuhn  
mit Dukkakruste, Gewürzjoghurt  
und Kichererbsen mit Paprika 44

Ganze geschmorte Poltinger Lammhaxe  
mit Gremolatajus, Bohnencassoulette  
und konfiertes Kartoffel 51

\*Rosa gebratenes Husumer Entrecôte  
mit Petersilienwurzelpüree und  
Aceto Balsamico-Chipolattazwiebeln 48

\*Rosa gebratenes Husumer Rinderfilet  
mit Buchenpilzen und  
grünem Gemüse 52

## • LE POISSON •

Sautiertes Filet vom Zander  
mit Rieslingschaum, Rahmlinsen  
und Bimi-Broccoli 48

Fischsuppe von Meeresfischen  
mit Sauce Rouille und gerösteter  
Baguettescheibe mit Emmentaler  
Suppe 29 Hauptgang 42



Kabeljau »Alter Meierhof«  
Wir servieren vorab ein kleines Süsspchen  
mit Riesling und Dill. Als Hauptgang das Filet mit  
Petersilienwurzelpüree und konfierten Kirschtomaten. 49

Filet vom Wolfsbarsch  
mit Kaviar Beurre blanc, Blattspinat  
und wildem Brokkoli 54

## • LES DESSERTS ET LE FROMAGE •

Tiramisu  
mit weißem Cappuccinoeis 19

Crème brûlée  
mit Rhabarberkompott und Himbeersorbet 19

Geeistes Champagnersüsspchen  
mit eingelegten Zwergorangen und Topfensorbet 20

Eingelegte Ananas  
mit Ananas-Karamelljus, Tahiti-Vanilleeis und Mascarponeespuma 20

Auswahl an Rohmilchkäsen  
von Maître Affineur Waltmann mit Feigensenf und Früchtebrot 22

\*Brat- und Ruhezeiten mindestens 35 Minuten.

Wir informieren Sie gern über Allergene in unseren Produkten. Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.