

Brasserie

• LES ENTREES •

Karamellierter Picandou
mit Trüffelvinaigrette und marinierten Rote Bete-Scheiben 23

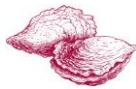
Carpaccio vom Husumer Rinderfilet
mit gehobeltem Parmigiano Reggiano und marinierten Pilzen 27

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 Spargelkarte.

Brasserie

• LES CLASSIQUES •

Galetti-Nudeln
mit Blattspinat, Walnüssen, Frischkäse
und Würfeln vom gekochten Schinken 28 vegetarisch 24

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 konfiertem Kartoffel 51

*Rosa gebratener Rehrücken
mit Rotweinjus, Spitzkohl
à la crème und Rote Bete 48

*Rosa gebratenes Husumer Rinderfilet
mit Buchenpilzen und
grünem Gemüse 52

• LE POISSON •

Sautiertes Zanderfilet
mit Rieslingschaum, Gurkengemüse,
Bimi-Brokkoli und Dill-Kartoffeln 48

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



Kabeljau »Alter Meierhof«
Wir servieren vorab ein kleines Süsschen
mit Riesling und Dill. Als Hauptgang das Filet mit
Senfkörner-Petersilienschaum und gebratenem Römersalat
mit Tomaten-Oliventapenade. 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 Champagnersüsschen
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.