






## BRASSERIE

### LES ENTREES

Karamellierter Picandou  mit Trüffelvinaigrette und marinierten Rote Bete-Scheiben	Caramelized picandou  with truffle vinaigrette and marinated beet root slices	25
Carpaccio vom Husumer Rinderfilet mit gehobeltem Parmigiano Reggiano und marinierten Austernpilzen	Carpaccio of Husum fillet of beef with shredded Parmigiano Reggiano and marinated oyster mushrooms	27
Flensburger Räucheraal-Filet mit Schnittlauchrührei, geröstetem Flensburger Brot und frisch geriebenem Meerrettich	Flensburg smoked fillet of eel with chives, scrambled eggs, roasted Flensburg bread and freshly-ground horseradish	33
Hauchdünn geschnittener Pata Negra Schinken mit ligurischen Oliven und Pilz-Crostini mit Aioli	Thinly sliced Pata Negra ham with Ligurian olives and mushroom crostini with aioli	32
Kopfsalat  mit Fenchel, Orange, Avocado und gerösteten Pinienkernen	Lettuce  with fennel, orange, avocado and roasted pine nuts	19
Salade César mit Croûtons  und gehobeltem Parmigiano Reggiano mit Maispouardenbrust mit gebratenen Garnelen mit sautierten Rinderfiletspitzen in Kalbsjus	Salade César with croutons  and shredded Parmigiano Reggiano with breast of corn poulard with fried prawns with sauteed beef tips in veal jus	19 26 28 28









### LES HUÎTRES

Austern serviert auf Crushed-Ice mit Chesterbrot, Zitrone und Schalotten-Vinaigrette pro Stück	Oysters served on crushed-ice with chester bread, lemon and shallot vinaigrette per piece	7
---	--	---







## BRASSERIE

### LES SPÉCIALITES

Caprese Crema  mit Pfefferschote, Zitrone, Crème fraîche und Tomatenkompott	Caprese crema  with chili pepper, lemon, crème fraîche and tomato compote	24
Marinierte Scheiben vom Faröer Lachs mit Kaviarschmand, Spinatsalat und Reibekuchen	Marinated slices of Faroe Island salmon with caviar cream, spinach salad, and potato pancakes	26
Zweierlei vom Blumenkohl  mit Koriander und Couscous	Two kinds of cauliflower  with cilantro and couscous	28
Samtsuppe von der Aubergine  mit Basilikum und Tomatenconcassée mit kleinen Jakobsmuscheln	Velvety aubergine soup  with basil and tomato concassée with small scallops	18 23
Steak Tatar »Alter Meierhof« mit Crème fraîche, geriebenem Ei, Mixed Pickels und geröstetem Friesenbrot 120 g /180 g mit Imperial Kaviar 20 g, Aufpreis	Steak tatar »Alter Meierhof« with crème fraîche, grated egg, mixed pickles and toasted Frisian bread 120 g / 180 g with Imperial Caviar 20 g surcharge	29 / 36 35

### LES CLASSIQUES

Hausgemachte Tortiglioni  mit Wintertrüffel, Blattspinat, Walnüssen und Frischkäse mit Würfeln vom gekochten Schinken	Homemade tortiglioni  with winter truffle, spinach leaves, walnuts and cream cheese with diced cooked ham	29 33
Spaghetti »Alter Meierhof«  mit Oliven, Kapern und gehobeltem Parmigiano Reggiano mit gebratenen Garnelen	Spaghetti »Alter Meierhof«  with olives, capers und shredded Parmigiano Reggiano with fried prawns	24 34
Geschmorte Holsteiner Rinderbacke mit Trüffeljus, Blattspinat und Selleriepüree	Braised Holstein beef cheek with truffle jus, leaf spinach and celery purée	48



## BRASSERIE

### LA VIANDE

Zweierlei von der Maispoularde mit Wintertrüffel und grünem Gemüse	Two kinds of corn chicken with winter truffles and green vegetables	48
Rosa gebratener Rehrücken mit Rotweinjus, Wirsinggemüse und gefüllter Birne	Pink roasted saddle of venison with red wine jus, savoy cabbage and stuffed pear	59
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Honig-Pfefferglasur Wirsing und Perlzwiebeln	Pink roasted Barbarie duck breast with honey pepper glaze, savoy cabbage, and pearl onions	47
*Rosa gebratenes Husumer Rinderfilet mit Blattspinat, Selleriepüree und Trüffel-Pommes Frites	*Pink roasted Husum beef fillet with leaf spinach, celery purée and truffle fries	58
*Brat- und Ruhezeiten mindestens 35 Min.	*Roasting and resting times at least 35 min.	

### LE POISSON

Forelle »Müllerin Art« mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	Trout »Müllerin Art« with almond butter, leaf spinach and parsley potatoes	45
Skrei »Alter Meierhof« Wir servieren vorab ein kleines Süsspchen mit Riesling und Dill sowie als Hauptgang das Filet mit Kräuterkruste, Zitronen-Thymianschaum und Artischockengemüse	Skrei »Alter Meierhof« First, we serve a small soup with Riesling and dill as a starter and the fillet with herb crust, lemon thyme foam and artichoke vegetables as the main course.	49
Filet vom Zander mit Rieslingschaum, Trauben und Rahmlinsen	Pike-perch fillet with Riesling foam, grapes and creamed lentils	54

### BOUILLABAISSE

Fischsuppe von Meeresfischen mit Sauce Rouille und gerösteter Baguettescheibe mit Emmentaler Suppe Hauptgang	Soup of sea fish with sauce rouille and roasted baguette slice with Emmental Soup Main course	29 42
---	--	----------



# BRASSERIE

## LES DESSERTS

Tiramisu mit weißem Cappuccinoeis	Tiramisu with white cappuccino ice cream	19
Crème brûlée mit Rhabarberkompott und Himbeersorbet	Crème brûlée with rhubarb compote and raspberry sorbet	19
Pochierte Birne mit Williams-Christ-Sabayon und Salz-Karamelleis	Poached pear with Williams Christ sabayon and salted caramel ice cream	20
Variation von der Schokolade mit marinierter Ananas, serviert auf einer Etagere	Variation of chocolate with marinated pineapple, served on an étagère	22

## LE FROMAGE

Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Affineur Waltmann mit Feigensenf und Früchtebrot	Selection of raw milk cheese from Maître Affineur Waltmann with fig mustard and fruit bread	24
---	---	----



# BRASSERIE

## APÉRITIF

0,1 l · 0,75 l

### SEKT

Geheimrat J. Wegeler 8  
»Edition Alter Meierhof« 48  
N.V. Riesling Sekt Brut, Rheingau

### PROSECCO

Fratelli Bortolin Spumanti 8,50  
Prosecco di Valdobbiandene 48  
N.V. Spumante Extra Dry, Venetien

### CRÉMANT

Houblin Vernin 14  
»L'Éclat« 90  
Blanc de Blancs Extra Brut AOP Crémant de Bourgogne

Domäne Vincendeau 16  
Bulles de Liv Rosé, Extra Brut AOP 110  
Crémant de Loire

### CHAMPAGNER

Faÿ-Berjot élaboré pour Dirk Luther 18  
N.V. Champagner blanc, Champagne 120

Faÿ-Berjot élaboré pour Dirk Luther 21  
N.V. Champagner rosé, Champagne 130

### ALKOHOLFREI

Wilhelmshof 0,2 l 11  
Wilhelmina Traubensecco, Pfalz

Privatkellerei van Nahmen 0,2 l 11  
N.V. Sparkling Juicy Tea  
Tahiti Vanille Quitte



# BRASSERIE

## APÉRITIF

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	15
Gin Shiso Smash Roku Gin, Shiso-Likör, Limettensaft, Zuckersirup, frische Shisoblätter	18
Apollon Spritz Amabuki Apollon, Yuzusaft, Sanbitter, Crémant, Soda	17
Martini Cocktail Gin, Noilly Prat, Olive	15
Cosmopolitan Wodka, Cointreau, Zitrone, Cranberrylikör	15
Meierhof Spezial Weißer Rum, Erdbeersirup, Zitrone, Maracuja, Orange, Tonic	16
Whiskey Sour Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup <i>Optional mit Eiweiß</i>	16
Yuzu Martini Fukuju Yuzu Sake, Roku Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß	18
Kir Royal Champagne, Crème de Cassis	22
Bellini Champagner, weißes Pfirsichmark, Pfirsichlikör	22
ALKOHOLFREI	
Rosa Grapefruit Grenadine, Limettensaft, Zucker, Grapefruit	13
Gin Tonic 0,0 % Tanqueray 0,0 %, Tonic Water	14
Ipanema Ginger Ale, Limette, brauner Zucker	13
Virgin Planter´s Punch Orange, Ananas, Grenadine, Zitronensaft, Bitter Lemon	13
Virgin Colada Ananas, Cream of Coconut, Sahne	13



# BRASSERIE

## RAFRAICHISSANT

Mineralwasser Fürst Bismarck	0,25 l	4
Gourmet Still oder Feinperlig	0,75 l	11
Softgetränke	0,2 l	5
Bitter Lemon, Coca Cola, Fanta, Ginger Ale, Tonic Water, Sprite	0,4 l	8
Granini Fruchtsäfte pur oder als Schorle	0,4 l	9

## BIÈRE

Vom Fass, Flensburger Pilsener	0,3 l	5
oder Alsterwasser	0,4 l	6
Aus der Flasche	0,33 l	5
Erdinger Hefeweizen, versch. Sorten	0,5 l	7



# BRASSERIE

## VIN BLANC

0,1 l · 0,75 l

### DEUTSCHLAND

Wilhelmshof 7  
»Edition Alter Meierhof« 42  
Grauburgunder Kabinett trocken, Pfalz

Albert Kallfelz 7  
»Edition Alter Meierhof« 42  
Riesling Hochgewächs feinherb, Mosel

Künstler 8,50  
Hochheimer Stielweg Alte Reben 52  
Riesling VDP Erste Lage, Rheingau

Bassermann Jordan 8,50  
Chardonnay Weissburgunder, trocken, Pfalz 52

Salwey »Kaiserstuhl« 8  
Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder QW trocken, Baden 49

### ÖSTERREICH

Weingut Loimer 7  
Grüner Veltliner Kamptal 42

### ITALIEN

Tenuta Guado al Tasso 8  
Vermentino Bolgeri DOC 48

Terlan Weissburgunder 8  
Alto Adige, Südtirol 48

Agricola Molino 8  
Sibille Langhe Aneis, Piemont 52

### FRANKREICH

Louis Jadot 9  
Bourgogne Blanc AOP, Burgund 56

Roche-Audran Cuvée César 8  
Grenache blanc, Viognier, 52  
Côtes du Rhône Blanc

### SPANIEN

José Pariente 8  
Verdejo, D.O. Rueda 52

### SÜDAFRIKA

Beaumont Family Wines 8  
»Vinotheque Dirk Luther« 48  
Chenin Blanc



## BRASSERIE

### VIN EN CARAFE

0,25 l · 0,75 l

#### DEUTSCHLAND

Wilhelmshof

»Edition Alter Meierhof«

Grauburgunder Kabinett trocken, Pfalz

14

40

#### SPANIEN

Miguel Torres D.O. Ribera del Duero

»Celeste«

Tempranillo Crianza

18

56



### EDITION ALTER MEIERHOF

#### EXKLUSIVABFÜLLUNG

Unser Sommelier und ausgesuchte Topwinzer stellen für Sie die exklusiven Cuvées und Sondereditionen zusammen.

Für den perfekten Genussmoment zu Hause, bieten wir alle Weine auch zum Verkauf an.

#### EXCLUSIVE BOTTLING

Our sommelier and selected top winemakers create the exclusive cuvées and special editions for you.

For the perfect moment of indulgence at home, we also offer all wines for sale.

### VIN ROSÉ

0,1 l · 0,75 l

#### DEUTSCHLAND

Jürgen Hoffmann

Rossi Rosé

Rheinhessen

7

38

#### ITALIEN

Giacomo Conterno & Nervi

»Il Rosato«

Nebbiolo Rosé, Piemont

8

52



# BRASSERIE

## VIN ROUGE

0,1 l · 0,75 l

### DEUTSCHLAND

Weingut Krone Assmannshausen 8  
Spätburgunder VDP Gutswein 48

### ITALIEN

Le Volte dell'Ornellaia 8,50  
Cabernet Sauvignon, Sangioveses, Merlot, Toskana 52

Prunotto 9  
»Mompertone« 56  
Barbera und Syrah D.O.C, Piemont

Tormaresca 9  
»Torcicoda« Primitivo Salento I.G.T., Apulien 56

Agricola Molino 9  
Langhe Nebbiolo Vitalis, Piemont 56

Terlan Lagrein D.O.C. 9  
Alto Adige, Südtirol 54

### FRANKREICH

Stéphane Ogier 8  
»Le Temps est Venu« 48  
Grenache, Syrah und Mourvèdre, Côtes du Rhône

Louis Jadot 9  
Bourgogne Pinot Noir AOP, Burgund 56

Chateau de Camensac 9,50  
La Closerie de Camensac 58  
Cabernet Sauvignon, Merlot Haut Médoc AOP, Bordeaux

### SPANIEN

Miguel Torres D.O. Ribera del Duero 9  
»Celeste« Tempranillo Crianza 56

Trosses del Priorat 9  
»90 Minuts« 56  
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Catalunya

### SÜDAFRIKA

Beaumont Family Wines 8  
»Vinotheque Dirk Luther« 48  
Syrah, Pinotage, Malbec, Grenache, Cabernet Sauvignon

Luddite Wines 10  
»Saboteur« 62  
Shiraz, Cabernet Sauvignon und Mourvèdre, Walker Bay

### ARGENTINIEN

Kaiken Terroirs Series 9  
Malbec 56



# BRASSERIE

## VIN DE DESSERT

5 cl · 0,375 l

### DEUTSCHLAND

Fritz Haag 7  
»Brauneberger Juffer« 42  
Riesling Spätlese, VDP Große Lage, Mosel

Frey 8  
»Essinger Sonnenberg« 48  
Sauvignon Blanc, Beerenauslese, Pfalz

Frey 9,50  
»Essinger Sonnenberg« 57  
Goldmuskateller, Eiswein, Pfalz

Frey 8  
»Frech & Frey« 48  
Rouge Goldkapsel, Beerenauslese, Pfalz

### UNGARN

Tokaj Oremus 8  
Tokaji Szamorodni, Ungarn 48

### SÜDAFRIKA

Slowine 8  
Trentjiewyn 48  
Breede River Valley

Stonewall 9,50  
»Felice« 57  
Merlot, Stellenbosch

## SPÉCIALITÉS DE CAFÉ

Café Creme 5  
Espresso 5  
Doppelter Espresso 7  
Milchkaffee 7  
Cappuccino 7  
Latte Macchiato 7  
Irish Coffee 15  
Pharisäer 13  
Tasse Schokolade 7  
Heiße Zitrone 6

## SPÉCIALITÉS DE TEE

Teespezialitäten 10  
serviert im Kännchen, je  
Tea specialties  
served in a small can, each

Schwarzer Tee: Assam Bari, Classic English Breakfast, Darjeeling Springtime,  
Darjeeling Summer Gold, Earl Grey  
Grüner Tee: Green Dragon, Jasmine Pearls, Morgentau