



WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

Grauburgunder Kabinett trocken
»Edition Alter Meierhof«
Weingut Wilhelmshof, Pfalz
0,75 l € 36

Weißburgunder QW trocken »bio«
»Edition Alter Meierhof«
Weingut Prinz Salm, Nahe
0,75 l € 36

Riesling Hochgewächs feinherb
»Edition Alter Meierhof«
Weingut Kallfells, Mosel
0,75 l € 42

Riesling QW trocken Mein Fass
»Edition Alter Meierhof«
Weingut Korrell, Nahe
0,75 l € 36

»Le Bouc« Sauvignon Blanc AOP
Vincent Ricard, Loire
0,75 l € 42

Chavant Chardonnay Lightly Oaked
Louisvale Wines, Stellenbosch
0,75 l € 42

ROSÉWEIN

Vinho Verde DOC Rosé
Seixoso, Vinho Verde
0,75 l € 35

»Rossi Rosé«
Spätburgunder & Portugieser Rosé QW trocken
Weingut Hofmann, Rheinhessen
0,75 l € 35

ROTWEIN

»Roter Satz« Rotwein-Cuvée QW trocken
Weingut Rings, Pfalz
0,75 l € 38

Spätburgunder Tradition QW trocken
»Edition Alter Meierhof«
Weingut Fürst, Franken
0,75 l € 52

»Tozzara« Tempranillo Tinto Roble
Hacienda Villarta, Toledo
0,75 l € 27

»La Tribu« Rotwein-Cuvée
Bodegas El Angosto, D.O. Valencia
0,75 l € 30

»Mompertone« Barbera & Syrah
Prunotto, Piemont
0,75 l € 52

Minervois Vin Biologique
Château Maris, Languedoc
0,75 l € 42

»Slowine« Shiraz
Villiersdorp Cellar W.O., Western Cape
0,75 l € 34



GANZJAHRESMENÜS

MENÜ I

Rahmsüppchen von Kräutern
mit pochierten Fischwürfeln, Tomatenconfit
und gerösteten Croûtons

Rosa gebratene Kalbssteakhälfte
mit Rotweinjus, Waldpilzen und Blumenkohl
mit Kräutertapenade

Panna Cotta
mit Beerenragout und hausgemachtem Vanilleeis

€ 59

MENÜ II

Samtsuppe von der Freiland-Poularde
mit Gemüserauten und kleinen Poulardenklößchen

Rosa gebratene Rindersteakhälfte
mit Sauce Béarnaise, breiten Bohnen und Kartoffelgratin

Limonen-Joghurtcreme
mit Kompott von frischen Früchten

€ 63

MENÜ III

Feldsalat mit Pinienkernvinaigrette,
gebratener Entenleber und Apfelkompott

Geschmorte Deichlammschulter
mit Kräutern gratiniert, Fenchelgemüse
und Oliven-Kartoffelschaum

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Orangenkompott

€ 69



FRÜHLINGSMENÜS

FRÜHLINGSMENÜ I

Salat mit sonnengereiften Flaschentomaten,
eingelegten Artischocken, Pesto und Kartoffelstroh

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit weißem Zwiebelpüree, glasierten jungen Möhren
und Gratin Dauphinois

Weißer Mokka-Crème brûlée
mit Erdbeeren und Süßholzeiscreme

€ 65

FRÜHLINGSMENÜ II

Lauwarmes Filet vom Seesaibling
auf marinierten Zuckerschoten, mit Avocado-creme,
Kräutersalat und aufgeschäumter Vinaigrette

Samtsuppe von Frühlingskräutern
mit Poulardenklößchen, kleinem Gemüse
und geröstetem Brioche

Rosa gebratenes Husumer Roastbeef
mit Rotweinjus, Waldpilzen à la crème und breiten Bohnen

Buttermilchmousse mit marinierten Beeren
und Basilikumsorbet

€ 89

FRÜHLINGSMENÜ III

Filet vom Yellow Fin Tuna
im Pfeffermantel mit Koriander-Mayonnaise
und Glasnudelsalat

Samtsuppe von Zuckerschoten
mit Minze und Hummercroustillant

Filet von der Dorade Royal
mit Jus von Wildkräutern, Ingwer-Chinakohl
und Kirschstrauchtomatenkompott

Rücken vom Salzwiesen-Lamm
mit ligurischer Olivenkruste, Estragonjus,
breiten Bohnen und Auberginenpüree

Mousse, Eis und Tarte von der Edelkuvertüre
mit Ananasragout

€ 126



SOMMERMENÜS

SOMMERMENÜ I

Sommerliche Blattsalate und junge Kräuter
mit Pesto, gerösteten Pinienkernen
und Knoblauchcroûtons

Filet vom Ostsee-Dorsch auf Badische Art
mit Blattspinat, Tomatenconfit und
kleinen neuen Butterkartoffeln

Rote Grütze mit Crème anglaise
und Vanilleeis

€ 59

SOMMERMENÜ II

Variation vom Kaninchen
mit Brunnenkressesalat, marinierten Pilzen,
Rosmarinvinaigrette und frittierten Streichholzkartoffeln

Gazpacho mit ihrer Einlage
und zweierlei Crostini

Rosa gebratenes Pommersches Roastbeef
mit Rotweinjus, cremigem Lauch und Kartoffelgratin

Karamellierte Sauerrahmtarte
mit Tahiti-Vanilleeis und frischen Erdbeeren
vom Erdbeerhof Jensen

€ 89

SOMMERMENÜ III

Salat von der Wachtel
mit Aiguillettebohnen, Chicorée und Trüffelvinaigrette

Aufgeschäumtes Bouillabaisse-Süppchen
mit Sauce Rouille

Filet vom Zander mit krosser Haut Grenobler Art
und Püree von jungen Erbsen

Gebratene Rehkeule
mit Pomeroljus, Pfifferlingen,
Perlzwiebeln und jungem Spitzkohl

Geeistes Champagnersüppchen
mit frischen Beeren und Holunderblütensorbet

€ 128



HERBSTMENÜS

HERBSTMENÜ I

Herbstliche Blattsalate mit Pistou,
Walnussvinaigrette und gebackenem Bio-Ei

Pochiertes Kabeljaufilet
mit Pommery-Senfschaum, Wurzelgemüse,
Blattspinat und kleinen Kartoffeln

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Rumeis

€ 59

HERBSTMENÜ II

Lauwarmes Filet vom Seesaibling
auf marinierten Zuckerschoten mit Kräutersalat
und aufgeschäumter Vinaigrette

Samtsuppe von der Bouchot-Muschel
mit Curry, Blattspinat und Gemüserauten

Rosa gebratenes Pommersches Roastbeef
mit Schalottenjus, Waldpilzen und Wirsing à la crème

Gâteau von der weißen Schokolade
mit Zwetschgenragout und Tahiti-Vanilleeis

€ 89

HERBSTMENÜ III

Angeräucherte Gelbflossenmakrele
mit Fenchel und Kompott von Strauchtomaten

Samtsuppe vom kanadischen Hummer
mit Champagner, Estragon
und geröstetem Blumenkohl

Filet von der Dorade Royal
mit Zitronen-Thymianschaum,
Auberginenpüree und Paprika

Rosa gebratener Rehrücken
mit Rotweinjus, Perlzwiebeln,
Schwarzwurzeln à la crème
und Kartoffelschaum

Dessertvariation
Alter Meierhof

€ 149



WINTERMENÜS

WINTERMENÜ I

Winterliche Blattsalate mit Pesto,
eingelegtem Muskatkürbis, Pinienkernen
und gerösteten Croutons

Brust und Keule vom Stubenküken
mit Rosmarinjus, Wirsing à la crème, Vanille-Möhren
und Kartoffel-Selleriepüree

Gefüllte Rotweibirne
mit Schokoladeneis

€ 59

WINTERMENÜ II

Marinierter Feldsalat mit pochierem Seesaiblingsfilet,
Hüttenkäse, Rote Bete Scheiben und Kartoffelstroh

Samtsuppe vom Muskatkürbis
mit pochierem Dorschfilet, Paprika und Dill

Rosa gebratenes Pommersches Roastbeef
mit Rotweinjus, Kräutersaitlingen,
winterlichem Gemüse und Petersilien-Kartoffelpüree

Parfait vom Ahornsirup
mit Kumquatragout

€ 93

WINTERMENÜ III

Lauwarmes Label Rouge Lachsfilet
mit Saiblingskaviar, mariniertem Kohlrabi-Radieschensalat,
Crème fraîche und geröstetem Brioche

Essenz von Waldpilzen
mit Sherry, Gemüserauten und Grießklößchen

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Rotweinjus, zweierlei Kohl, Trompetenpilzen
und Rosmarin-Polenta

Parfait und Mousse von Nougat-Rumfrüchten

€ 94

VORSPEISEN

Variation von Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich
(Makrelen-, Forellen- und Heilbuttfilet, Kieler Sprotten)

Hausgeräucherter Stremellachs
mit Limonenschaum, Gurkenchutney
und Saiblingskaviar

Cocktail von Grönlandshrimps
mit Paprika, Dill und Eisbergsalat

Sülze vom Rindertafelspitz
mit Sauce Tartare und Kartoffelchips

Hauchdünn geschnittener Holsteiner Katenschinken
mit Prinzessbohnen-Salat
und eingelegten roten Zwiebeln

Rosa gebratenes Roastbeef
mit grüner Sauce, Mixed Pickles und Kartoffelchips

Verschiedene Blattsalate
mit jungen Kräutern, Balsamicovinaigrette
und mariniertem Gemüse mit Pesto

SUPPE

Passierte Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Schnittlauch, krossem Speck
und gerösteten Croûtons

HAUPTGERICHTE

Sautiertes Filet vom Ostsee-Dorsch
mit Senfkörner-Estragonschaum,
jungem Blattspinat,
Wurzelgemüse und Pilaw-Reis

Freiland-Poularde in Barolo geschmort
mit Rosé Champignons,
Gemüse cassoulet und Gratin Dauphinois

DESSERTS

Grütze von roten Beeren
mit Tahiti-Vanilleeis

Topfenmousse
mit frischem Obst

Weißer Mokka-Crème brûlée
mit Mangoragout

BUFFETVARIATION I

AB 25 PERSONEN



€ 65 pro Person

BUFFETVARIATION II

AB 25 PERSONEN

VORSPEISEN

Sautierte Garnelenschwänze
mit Tomatenpesto und kaltem Ratatouille

Filet vom Loup de mer mit Kräutern gratiniert
und ligurischem Oliven-Farfallesalat

Salat vom Felsenoctopus
mit Paprika und Schafskäse, Piment d'Espelette

Tatar vom Bio-Lachs
mit Schnittlauchcreme und Fenchelsalat

Luftgetrockneter italienischer Landschinken
mit Charentais-Melone

Carpaccio von Fisch und Fleisch
mit Kräutervinaigrette und Paprikakompott

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Sardellen, Kapern und marinierten Artischocken

Coppa di Parma
mit marinierten dicken Kräuterbohnen und Rucolasalat

Kirschstrauchtomatensalat
mit Basilikum und Mozzarellakugeln

Verschiedene marinierte Gemüse
mit altem Balsamicoessig und Extra Vergine Olivenöl

SUPPE

Minestrone mit Spaghetti,
kleinem Gemüse und Pestocrostini

HAUPTGERICHTE

Sautierte Dorade Royal
mit Zitronen-Thymianschaum, Ingwer-Chinakohl,
Tomatenconfit und gebratenen Rosmarinkartoffeln

Ossobuco von der Kalbshaxe
mit Gremolatajus, provenzalischem Gemüse und Salbeipolenta

DESSERTS

Auswahl von italienischem Käse mit Trauben,
Rotwein- sowie Feigenmarmelade, dazu Grissinibäck

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu mit Beerenkompott und Stracciatella-Eis

Espresso-Parfait mit frischen Früchten

Zitronentarte mit Zitrusfrüchtekompott

€ 89 pro Person

VORSPEISEN

Variation von Nordseekrabben mit Dillschmand

Mousse und Geräuchertes vom Stör
mit Schnittlauchsahne

Dreierlei vom irischen Lachs
mit seinem Kaviar

Cocktail vom kanadischen Hummer
mit Chicorée-Champignonsalat

Rosa gebratene Scheiben vom Kalb
mit Frankfurter Sauce, Broccoli-Blumenkohlsalat
und gerösteten Pinienkernen

Carpaccio vom Schleswig-Holsteiner Kalbsfilet
mit Feldsalat

Tatar vom Husumer Rind
mit seinen Beilagen und geröstetem Brot

Entenleberterrine
mit Waldorfsalat und Apfelkompott

Salat niçoise
mit Thunfisch à la plancha

SUPPE

Samtsuppe vom Hecht
mit Hecht-Dillklößchen, Riesling und
Rauten vom jungen Lauch

HAUPTGERICHTE

Filet vom Zander
mit glasierten Trauben, Champagnerkraut
und Schnittlauch-Kartoffelschaum

Rosa gebratenes Husumer Roastbeef im Ganzen
mit Sauce béarnaise, Gemüse der Saison
und Röstkartoffeln

KÄSE

Auswahl von französischem Rohmilchkäse
mit verschiedenen Beilagen und knusprigem Baguette

DESSERT

Variation
Alter Meierhof

BUFFETVARIATION III

AB 25 PERSONEN



€ 119 pro Person