

Brasserie

• LES ENTREES •

Karamellierter Picandou mit rotem Chicorée,
Grapefruit, Avocado und Walnüssen 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

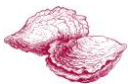
Marinierte Kalbstafelspitzscheiben
mit Thunfischschaum, Artischocken und
Rucola Salat 19

Salade César mit Croûtons
und gehobeltem Parmigiano Reggiano 16
mit Putenbruststreifen 19
mit gebratenen Garnelen 21
mit sautierten Rinderfiletspitzen in Kalbsjus 20

• LES SPÉCIALITÉS •

Gezupfter Kuhmilch-Burrata
mit Piment d'Espelette, bunte Tomaten und Pesto 19

Ceviche vom Färoer Lachs
mit Mangokompott und Chicorée 18



Austern auf Crushed-Ice
serviert mit Chesterbrot, Zitrone
und Schalotten-Vinaigrette 4 pro Stück

Essenz von der Strauchtomate
mit Basilikum und Tomaten-Pesto-Crostini 18

Steak Tatar »Alter Meierhof« mit Crème fraîche,
geriebenem Ei, Mixed Pickels und geröstetem
Friesenbrot 120 g 21 180 g 28
mit Imperial Kaviar 15 g Aufpreis 24

• LES DESSERTS ET FROMAGE •

Torta Caprese mit einem gefrorenen Cappuccino 18

Crème Brûlée mit Himbeeren und Rhabarbersorbet 18

Topfen-Zitronenschnitte mit Erdbeersorbet
und Romanoff-Sahne 18

• LES CLASSIQUES •



Fischsuppe von Meeresfischen
mit Sauce Rouille und gerösteter
Baguettescheibe mit Emmentaler
als Suppe 19
als Hauptgang 29

Spaghetti »Alter Meierhof« mit Oliven, Kapern,
gehobeltem Parmigiano Reggiano 18
mit gebratenen Garnelen 25

Geschmorte Holsteiner Rinderbacke
mit Trüffeljus, grünem Spargelgemüse
und Champignons à la crème 36

Im Ganzen gebratener Ostsee-Steinbutt
mit Beurre blanc, Pfifferlingen und grünem Gemüse
(ab zwei Personen im Restaurant Brasserie) 49 pro Person



• LES PLATS PRINCIPAUX •

Tagliatelle mit Frühlingstrüffel,
Baby-Spinat und grünem Spargel 24

Filet vom Kabeljau mit Beurre blanc.
Wir servieren vorab ein kleines Süsspchen mit Riesling
und Dill. Als Hauptgang das Filet mit Erbsenpüree,
glasierten Kaiserschoten und geräucherten
Petersilienkartoffeln. 38

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

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotweinjus,
Buchenpilze und Bohnengemüse 35

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Blattspinat,
Ratatouille und Couscous 35

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Rotweinjus
und Kohlrabi-Radieschengemüse 39

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Frühlingstrüffel
und Blattspinat à la crème 43