



Brasserie

APÉRITIF

BELLINI

Champagner, weißes
Pfirsichmark, Pfirsichlikör

0,1 l 21

SALADE CÉSAR

mit Croûtons und gehobeltem
Parmigiano Reggiano. 13,90
mit Putenbruststreifen 16,90
mit gebratenen Garnelen
(3 Stück). 19,90
mit sautierten Rinderfiletspitzen
in Kalbsjus. 19,90

HORS D'OEUVRE

FELDSALAT mit
karamellisiertem Picandou
Ziegenkäse,
Preiselbeervinaigrette und
schwarzen Walnüssen. 16,90

Carpaccio vom Husumer
RINDERFILET mit
gehobeltem Parmigiano
Reggiano und Rucolasalat. 20,90

Flensburger **RÄUCHERAAL-
FILET** mit Schnittlauchröhrei,
geröstetem Flensburger Brot und
frisch geriebenem Meerrettich. . . 22,90

Hauchdünn geschnittener Pata
Negra **SCHINKEN** mit
ligurischen Oliven und Pilz-
Crostini mit Aioli. 21,90

THUNFISCHFILET à la
plancha mit gebratenen
Friesenbrot, Kimchi und
asiatischer Vinaigrette. 18,90

Geschmorte **BLUMENKOHL**
mit seiner Veloutè, Arganöl und
Nussvinaigrette. 18,90

LE CLASSIQUE

*Knusprig gebratene junge
BAUERNENTE am Tisch
tranchiert und in drei Gängen
serviert (ab zwei Personen, nur
im Restaurant Brasserie).

Vorab servieren wir die
ENTENBRUST mit regionalem

LE CLASSIQUE

Geschmorte Holsteiner
RINDERBACKE mit
Trüffeljus, Schwarzwurzeln
à la crème und Perlzwiebeln. 29,90

SPÉCIAL

Gezupfter **BURRATA**
pugliese mit Salat von
Ebly, Blumenkohl und
Staudensellerie 17,90

Marinierter **CHICORÉE**
mit Orangen, Rucola und
Avocadocrème 15,90

AUSTERN auf Crushed-
Ice serviert mit
Chesterbrot, Zitrone und
Schalotten-Vinaigrette. . . à 3,90

Samtsuppe vom
MUSKATKÜRBIS mit
kleinen Garnelen,
Koriander und
Kokosespuma 16,90

STEAK TATAR »Alter
Meierhof« mit Crème
fraîche, geriebenem Ei,
Mixed Pickels und
geröstetem Friesenbrot. . .
. 120 g 21
. 180 g 28

Gemüse und Kartoffelschaum,
gefolgt von einem **ROSÉ-
CHAMPAGNERSORBET**.



Und zum Schluss servieren wir
die **KEULE** mit Gewürz-
Honigglasur und kleinem Salat. . . . 49 pro
Person

FISCHSUPPE von
Meeresfischen mit Sauce
Rouille und gerösteter
Baguettescheibe mit
Emmentaler



Serviert als **SUPPE**. 18,90
Serviert als **HAUPTGANG**. . . . 28,90

PLAT PRINCIPAL

SPAGHETTI »Alter Meierhof«
mit Oliven, Kapern, gehobeltem
Parmigiano Reggiano und
gebratenen Garnelen 23,90

TAGLIATELLE mit
Trüffelrahm, jungem Spinat,
Frühlingslauch und gehobelter
Belper Knolle. 19,90

PACKE mit Pilzen à la crème,
Kirschtomaten, grünem Spargel
und gehobeltem Parmigiano
Reggiano. 18,90

Filet vom **KABELJAU** mit
Rieslingschaum, Balsamico-
Rahmlinsen, Romanesco und
Petersilienkartoffeln. Vorab
servieren wir ein aufgeschäumtes
DILLSÜPPCHEN mit kleinem
Gemüse. 34,90

Filet von der **SCHOLLE**
»Finkenwerder Art« mit
cremigem Blattspinat und
Wittenseer-Petersilienkartoffeln. . 28,90

Zweierlei von der **FREILAND-
POULARDE** mit Rotweinjus,
gelbe Bete und
Kaiserschotengemüse. 29,90

Rosa gebratenes **LAMM-
RÜCKENFILET**, mit
Olivenkruste, Bohnencassoulet
und Kartoffelgratin 36,90

*Gebratenes **KALBS-RIBEYE**
(250 g) mit Café de Paris Butter,
Süßkartoffel-Pommes Frites und
Römersalat. 35,90

*Pommersches **RINDERFILET**
(200 g) mit Schalottenkruste,
Schwarzwurzeln à la crème und
Wittenseer-Kartoffeln. 39

*Brat- und Ruhezeiten mindestens 35 Minuten. Wir informieren Sie gern über allergene Zutaten in unseren Produkten. Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.