

# Brasserie

## HORS D'ŒUVRE

Karamellierter <b>Picandou</b> mit Preiselbeervinaigrette und eingelegtem Muskatkürbis	16,90
Carpaccio vom Husumer <b>Rinderfilet</b> mit gehobeltem Parmigiano Reggiano und Rucolasalat	20,90
Flensburger <b>Räucheraal-Filet</b> mit Schnittlauchrührei, geröstetem Flensburger Brot und frisch geriebenem Meerrettich	22,90
Hauchdünn geschnittener <b>Pata Negra Schinken</b> mit ligurischen Oliven und Pilz-Crostini mit Aioli	22,90
Rosa gebratenes <b>Rehfilet</b> mit Waldorfsalat und Preiselbeervinaigrette	18,90

## HORS D'ŒUVRE SPÉCIALES



Gezupfter <b>Kuhmilch-Burrata</b> mit Piment d'esplette, Basilikum, marinierten Kirschstrauchtomaten und Flug-Mango	17,90
Tatar vom Glückstädter <b>Matjes</b> auf krossem Brot mit Tomate, Gurke, Schalotte und Schnittlauchcrème	18,90
<b>Austern</b> auf Crushed-Ice serviert mit Chesterbrot, Zitrone und Schalotten-Vinaigrette	3,90 Stück
Samtsuppe vom <b>Muskatkürbis</b> mit Kokospuma, Koriander und sautierten Gambawürfeln	18
<b>Steak Tatar</b> »Alter Meierhof« mit Crème fraîche, geriebenem Ei, Mixed Pickels und geröstetem Friesenbrot	120 g 21 180 g 28
Mit Siberian Caviar	15 g, Aufpreis 24

## SALADE CÉSAR

+ Croûtons und gehobeltem <b>Parmigiano Reggiano</b>	13,90
+ <b>Putenbruststreifen</b>	16,90
+ gebratenen <b>Garnelen</b> (3 Stück)	19,90
+ sautierten <b>Rinderfiletspitzen</b> in Kalbsjus	19,90

## LE CLASSIQUE



<b>Fischsuppe</b> von Meeresfischen mit Sauce Rouille und gerösteter Baguettescheibe mit Emmentaler	
Suppe	18,90
Hauptgang	28,90
Geschmorte Holsteiner	30,90
<b>Rinderbacke</b> mit Rotweinjus, Sellerie im Salzteig gebacken und Kräutersaitlinge	
*Knusprig gebratene junge <b>Bauernente</b> in drei Gängen serviert. Vorab servieren wir die <b>Entenbrust</b> mit regionalem Gemüse und Kartoffelschaum, gefolgt von einem <b>Rosé-Champagnersorbet</b> . Und zum Schluss die <b>Keule</b> mit Gewürz-Honigglasur und kleinem Salat (ab zwei Personen, nur im Restaurant Brasserie).	49 pro Person

## PLAT PRINCIPAL

<b>Spaghetti</b> »Alter Meierhof« mit Oliven, Kapern, gehobeltem Parmigiano Reggiano und gebratenen Garnelen	24,90
<b>Tagliatelle</b> aus dem Parmesanlaib mit Trüffelrahm, jungem Spinat und Frühlingslauch	21,90
Filet vom <b>Seeteufel</b> mit Safranschaum, Ratatouille und Blattspinat	32,90
Filet vom <b>Kabeljau</b> mit Champagner-Curryschaum, geschmortem Fenchel und dicken Bohnen. Vorab servieren wir ein aufgeschäumtes <b>Dillsüppchen</b> mit kleinem Gemüse	34,90
Zweierlei von der <b>Freiland-Maispoularde</b> mit Pastinakenpüree und glacierten Eiszapfen	28,90
Rosa gebratenes <b>Lammrückenfilet</b> , »Cafe-de-Paris-Butter«, Fenchelgemüse und Pinienkern-Blattspinat	36,90
*Rosa gebratenes Husumer <b>Kalbs-Ribeye</b> mit Pfifferlingen, jungem Lauchgemüse und Rote Bete	36,90
*Pommersches <b>Rinderfilet</b> (200 g) mit Olivenkruste, Bohnengemüse und Kartoffelgratin	38,90

