

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 17
mit Putenbruststreifen 19
mit gebratenen Garnelen 21
mit sautierten Rinderfiletspitzen in Kalbsjus 20

• LES SPÉCIALITÉS •

Gezupfter Kuhmilch-Burrata
mit Piment d'espelette,
Ananastomate und Pesto 19

Gebeizte Scheiben vom Färöer Lachs
mit Tobiko-Kaviar, marinierten Gurkenwürfeln
und Radieschensprossen 18



Austern auf Crushed-Ice
serviert mit Chesterbrot, Zitrone
und Schalotten-Vinaigrette 5 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 23 180 g 29
mit Imperial Kaviar 15 g Aufpreis 24

• LES DESSERTS ET FROMAGE •

Getränkter Kokos Financier mit Mangocoullis
und einem Sorbet von exotischen Früchten 18

Crème Brûlée mit Heidelbeeren
und Rosmarin-Crumbles 18

Kirschwasserparfait an Schokoladencreme
und Süßkirschen in Cherryfond 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 19
mit gebratenen Garnelen 26

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

Filet vom Färöer Lachs
mit Beurre blanc, Pfifferlingen
und grünem Gemüse 34



• 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 36

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Blattspinat,
Ratatouille und Couscous 38

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Rotweinjus
und Kohlrabi-Radieschengemüse 42

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Frühlingstrüffel
und Blattspinat à la crème 44