

L E S E N T R E E S

Karamellisierter Picandou mit Trüffelvinaigrette und marinierten Rote Bete-Scheiben	Caramelized picandou with truffle vinaigrette and marinated beet root slices	23
Carpaccio vom Husumer Rinderfilet mit gehobeltem Parmigiano Reggiano und marinierten Austernpilzen	Carpaccio of Husum beef with shredded Parmigiano Reggiano and marinated oyster mushrooms	27
Flensburger Räucheraal-Filet mit Schnittlauchröhrei, geröstetem Flensburger Brot und frisch geriebenem Meerrettich	Flensburg smoked fillet of eel with chives, scrambled eggs, roasted Flensburg bread and freshly-ground horseradish	31
Hauchdünn geschnittener Pata Negra Schinken mit ligurischen Oliven und Pilz-Crostini mit Aioli	Thinly sliced Pata Negra ham with Ligurian olives and mushroom crostini with aioli	28
Eisbergsalat mit Sirachasauce, geriebenem Freiland-Ei, Prinzeßbohnen, ligurische Oliven, Kapern und eingelegten Strauchtomaten	Iceberg lettuce with siracha sauce, grated free-range egg, princess beans, Ligurian olives, capers and pickled cherry tomatoes	19
Salade César mit Croûtons und gehobeltem Parmigiano Reggiano mit Maispouardenbrust mit gebratenen Garnelen mit sautierten Rinderfiletspitzen in Kalbsjus	Salade César with croûtons and shredded Parmigiano Reggiano with breast of corn poulard with fried prawns with sauteed beef tips in veal jus	19 26 28 26



L E S H U Î T R E S

Austern serviert auf Crushed-Ice mit Chesterbrot, Zitrone und Schalotten-Vinaigrette pro Stück	Oysters served on crushed-ice with chester bread, lemon and shallot vinaigrette per piece	7
---	--	---

LES SPÉCIALITES

Caprese Crema mit Pfefferschote, Zitrone, Crème fraîche und Tomatenkompott	Caprese crema with chili pepper, lemon, crème fraîche and tomato compote	24
Marinierte Scheiben vom Faröer Lachs mit Kaviarschmand, Spinatsalat und Reibekuchen	Marinated slices of Faroe Island salmon with caviar cream, spinach salad, and potato pancakes	26
Samtsuppe von jungen Erbsen mit Minzschaum, Crostini mit Räucherlachs und Meerrettich	Velvet soup of young peas with mint foam, crostini with smoked salmon and horseradish	18
Steak Tatar »Alter Meierhof« mit Crème fraîche, geriebenem Ei, Mixed Pickels und geröstetem Friesenbrot 120 g /180 g mit Imperial Kaviar 15 g, Aufpreis 28	Steak tatar »Alter Meierhof« with crème fraîche, grated egg, mixed pickles and toasted Frisian bread 120 g / 180 g with Imperial Caviar 15 g surcharge	29 / 36 28

LES CLASSIQUES

Hausgemachte Pappardelle mit Sommertrüffel, Blattspinat, Walnüssen, Frischkäse und Würfeln vom gekochten Schinken vegetarisch	Homemade pappardelle with summer truffle, spinach leaves, walnuts, cream cheese and diced cooked ham vegetarian	28 24
Spaghetti »Alter Meierhof« mit Oliven, Kapern, gehobeltem Parmigiano Reggiano mit gebratenen Garnelen	Spaghetti »Alter Meierhof« with olives, capers, shredded Parmigiano Reggiano with fried prawns	22 32
Geschmorte Holsteiner Rinderbacke mit Rotweinjus, buntem Karottengemüse und Kartoffelschaum	Braised Holstein beef cheek with red wine jus, colorful carrot vegetables and potato foam	43



BRASSERIE

LA VIANDE

Zweierlei von der Maispoularde mit Sommertrüffel und grünem Gemüse	Two varieties of corn chicken with summer truffles and green vegetables	44
Ganze geschmorte Poltinger Lammhaxe mit Gremolatajus, Bohnencassoulette und konfiertem Kartoffel	Whole braised Poltinger lamb knuckle with gremolata jus, bean cassoulette and confit potato	51
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Honig- Pfefferglasur Wirsing und Perlzwiebeln	Pink roasted duck breast with honey-pepper glaze, Savoy cabbage, and pearl onions	43
* Rosa gebratenes Husumer Rinderfilet mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Bohnenbündchen und Steinchampignons	*Pink roasted Husum fillet of beef with creamy Cognac pepper sauce, green beans and button mushrooms	52
*Brat- und Ruhezeiten mindestens 35 Minuten.	*Roasting and resting times at least 35 minutes	

LE POISSON

Filet vom Färöer Lachs mit Kaviar-Beurre blanc, Chicoréegemüse und Bimi-Broccoli	Fillet of Faroe salmon with caviar beurre blanc, chicory vegetables and bimi broccoli	43
Kabeljau »Alter Meierhof« Wir servieren vorab ein kleines Süppchen mit Riesling und Dill sowie als Hauptgang das Filet mit Kräuterkruste und Piment d'Espelette-Beurre blanc, Ratatouille und Pimientos de Padrón.	Codfish »Alter Meierhof« First, we serve a small soup with Riesling and dill as well as for the main course, the fillet with a herb crust and Piment d'Espelette beurre blanc, ratatouille and Pimientos de Padrón.	49
Filet vom Wolfsbarsch mit Chorizo-Öl, Cannellini-Bohngemüse und wildem Brokkoli	Fillet of sea bass with chorizo oil, cannellini bean vegetable and wild broccoli	54

BOUILLABaisse

Fischsuppe von Meeresfischen mit Sauce Rouille und gerösteter Baguettescheibe mit Emmentaler	Soup of sea fish with sauce rouille and roasted baguette slice with Emmental	29
Suppe	Soup	42
Hauptgang	Main course	



LES DESSERTS

Tiramisu mit weißem Cappuccinoeis	Tiramisu with white cappuccino ice cream	19
Crème brûlée mit Heidelbeer-Rosmarinsorbet und Zitronen-Thymiancrumble	Crème brûlée with blueberry-rosemary sorbet and lemon-thyme crumble	19
Geeistes Champagnersüppchen mit Pfirsich und Zitronen-Thymiansorbet	Iced champagne soup with peach and lemon-thyme sorbet	20
Variation von der Schokolade mit marinierten Erdbeeren, serviert auf einer Etagere	Variation of chocolate with marinated strawberries, served on an étagère	21

LE FROMAGE

Auswahl an Rohmilchkäsen von Maître Affineur Waltmann mit Feigensenf und Früchtebrot	Selection of raw milk cheese from Maître Affineur Waltmann with fig mustard and fruit bread	22
--	---	----

APÉRITIF

0,1 l · 0,75 l

SEKT

Geheimrat J. Wegeler	8
»Edition Alter Meierhof«	48
N.V. Riesling Sekt Brut, Rheingau	

PROSECCO

Fratelli Bortolin Spumanti	8,50
Prosecco di Valdobbiandene	48
N.V. Spumante Extra Dry, Venetien	

CRÉMANT

Houblin Vernin	14
»L'Éclat«	90
Blanc de Blancs Extra Brut AOP Crémant de Bourgogne	

Houblin Vernin	14
»Rubis«	90
Rosé Brut AOP Crémant de Bourgogne	

CHAMPAGNER

Faÿ-Berjot élaboré pour Dirk Luther	18
N.V. Champagner blanc, Champagne	110

Faÿ-Berjot élaboré pour Dirk Luther	21
N.V. Champagner rosé, Champagne	130

ALKOHOLFREI

Wilhelmshof 0,2 l	11
Wilhelmina Traubensecco, Pfalz	

Privatkellerei van Nahmen 0,2 l	11
N.V. Sparkling Juicy Tea	
Tahiti Vanille Quitte	

APÉRITIF

Aperol Spritz		13
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
Campari	5 cl	9
mit Soda, Tonic oder Orangensaft		13
mit frisch gepresstem Orangensaft		15
Hugo		12
Prosecco, Soda, Limette, Holunderblütensirup		
Martini Cocktail		12
Gin, Noilly Prat, Olive		
Cosmopolitan		12
Wodka, Cointreau, Zitrone, Cranberrylikör		
Meierhof Spezial		12
Weißer Rum, Erdbeersirup, Zitrone, Maracuja, Orange, Tonic		
Limoncello Sour		12
Limoncello, Bitter Lemon, Limette, Zitrone		
Frische Brise		12
Aperol, Gin, Triple Sec, Zitrone, Ananas		
Kir Royal		22
Champagne, Crème de Cassis		
Bellini		22
Champagner, weißes Pfirsichmark, Pfirsichlikör		
ALKOHOLFREI		
Rosa Grapefruit		11
Grenadine, Limettensaft, Zucker, Grapefruit		
Gin Tonic 0,0 %		11
Tanqueray 0,0 %, Tonic Water		
Ipanema		11
Ginger Ale, Limette, brauner Zucker		
Virgin Planter's Punch		11
Orange, Ananas, Grenadine, Zitronensaft, Bitter Lemon		
Virgin Colada		10
Ananas, Cream of Coconut, Sahne		

RA FRA I C H I S S A N T

Mineralwasser Fürst Bismarck	0,25 l	4
Gourmet Still oder Feinperlig	0,75 l	11
Softgetränke	0,2 l	5
Bitter Lemon, Coca Cola, Fanta, Ginger Ale, Tonic Water, Sprite	0,4 l	8
Granini Fruchtsäfte pur oder als Schorle	0,4 l	9

B I É R E

Vom Fass, Flensburger Pilsener	0,3 l	5
oder Alsterwasser	0,4 l	6
Aus der Flasche	0,33 l	5
Erdinger Hefeweizen, versch. Sorten	0,5 l	7

VIN BLANC

0,1 l · 0,75 l

DEUTSCHLAND	
Wilhelmshof	7
»Edition Alter Meierhof«	40
Grauburgunder Kabinett trocken, Pfalz	
Albert Kallfelz	7
»Edition Alter Meierhof«	42
Riesling Hochgewächs feinherb, Mosel	
Künstler	8,50
Hochheimer Stielweg Alte Reben	52
Riesling VDP Erste Lage, Rheingau	
Bassermann Jordan	8
Sauvignon Blanc trocken, Pfalz	48
Salwey	8
»Kaiserstuhl«	49
Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder QW trocken, Baden	
ÖSTERREICH	
Groszer Wein	8,50
»Gemischter Satz«	52
Landwein trocken, Burgenland	
ITALIEN	
Tenuta Guado al Tasso	8
Vermentino Bolgeri DOC	48
FRANKREICH	
Louis Jadot	9
Bourgogne Blanc AOP, Burgund	56
Roche-Audran	8
Grenache blanc, Viognier, Carignan Bio	52
Côtes du Rhône Blanc	
SPANIEN	
José Pariente	8
Verdejo, D.O. Rueda	52
PORTUGAL	
Aphros Wine	8
Aphros Loureiro, Vinho Verde	52
SÜDAFRIKA	
Beaumont Family Wines	8
»Vinotheque Dirk Luther«	48
Chenin Blanc	

VIN EN CARAFE

0,25 l · 0,75 l

DEUTSCHLAND

Wilhelmshof

»Edition Alter Meierhof«

Grauburgunder Kabinett trocken, Pfalz

14

40

Wilhelmshof

Spätburgunder im Holzfass gereift QW trocken, Pfalz

15

46

SPANIEN

Miguel Torres D.O. Ribera del Duero

»Celeste«

Tempranillo Crianza

18

56



EDITION ALTER MEIERHOF

EXKLUSIVABFÜLLUNG

Unser Sommelier und ausgesuchte Topwinzer stellen für Sie die exklusiven Cuvées und Sondereditionen zusammen.

Für den perfekten Genussmoment zu Hause, bieten wir alle Weine auch zum Verkauf an.

EXCLUSIVE BOTTLING

Our sommelier and selected top winemakers create the exclusive cuvées and special editions for you.

For the perfect moment of indulgence at home, we also offer all wines for sale.

VIN ROSÉ

0,1 l · 0,75 l

DEUTSCHLAND

Jürgen Hoffmann

Rossi Rosé

Rheinhessen

7

38

ITALIEN

Giacomo Conterno & Nervi

»Il Rosato«

Nebbiolo Rosé, Piemont

8

52

VIN ROUGE

0,1 l · 0,75 l

DEUTSCHLAND	
Wilhelmshof	7,50
Spätburgunder im Holzfass gereift QW trocken, Pfalz	46
ITALIEN	
Le Volte dell'Omellaia	8,50
Cabernet Sauvignon, Sangioveses, Merlot, Toskana	52
Prunotto	9
»Mompertone«	56
Barbera und Syrah D.O.C, Piemont	
Tormaresca	9
»Torcicoda«	56
Primitivo Salento I.G.T., Apulien	
Terlan	9
Lagrein D.O.C. Alto Adige, Südtirol	54
FRANKREICH	
Stéphane Ogier	8
»Le Temps est Venu«	48
Grenache, Syrah und Mourvèdre, Côtes du Rhône	
Louis Jadot	9
Bourgogne Pinot Noir AOP, Burgund	56
Chateau de Camensac	9,50
La Closerie de Camensac	58
Cabernet Sauvignon, Merlot Haut Médoc AOP, Bordeaux	
SPANIEN	
Miguel Torres D.O. Ribera del Duero	9
»Celeste«	56
Tempranillo Crianza	
Trosses del Priorat	9
»90 Minuts«	56
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Catalunya	
SÜDAFRIKA	
Beaumont Family Wines	8
»Vinotheque Dirk Luther«	48
Syrah, Pinotage, Malbec, Grenache, Cabernet Sauvignon	
Luddite Wines	10
»Saboteur«	62
Shiraz, Cabernet Sauvignon und Mourvèdre, Walker Bay	
ARGENTINIEN	
Kaiken Terroirs Series	9
Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Mendoza	56

VIN DE DESSERT

5 cl · 0,375 l

DEUTSCHLAND

Fritz Haag	7
»Brauneberger Juffer«	42
Riesling Spätlese, VDP Große Lage, Mosel	

Frey	8
»Essinger Sonnenberg«	48
Sauvignon Blanc, Beerenauslese, Pfalz	

Frey	9,50
»Essinger Sonnenberg«	57
Goldmuskateller, Eiswein, Pfalz	

Frey	8
»Frech & Frey«	48
Rouge Goldkapsel, Beerenauslese, Pfalz	

UNGARN

Tokaj Oremus	8
Tokaji Szamorodni, Ungarn	48

SÜDAFRIKA

Slowine	8
Treintjiewyn	48
Breede River Valley	

Stonewall	9,50
»Felice«	57
Merlot, Stellenbosch	

SPÉCIALITÉS DE CAFÉ

Café Creme	4
Espresso	4
Doppelter Espresso	7
Milchkaffee	7
Cappuccino	6
Latte Macchiato	7
Irish Coffee	13
Pharisäer	12
Tasse Schokolade	7
Heiße Zitrone	6

SPÉCIALITÉS DE THE

Teespezialitäten	Tea specialties	8
serviert im Kännchen, je	served in a small can, each	

Schwarzer Tee: Assam Bari, Classic English Breakfast, Darjeeling Springtime, Darjeeling Summer Gold, Earl Grey
 Grüner Tee: Green Dragon, Jasmine Pearls, Morgentau
 Kräuter- und Früchtetee: Ayurveda Herbs and Ginger, Bergkräuter, Get the Power, Peppermint, Pure Camomile, Vanilla Rooibos
 Weißer Tee: White Yin Long