

APERITIF'S

LA DOLCE VITA MALFY CON ARANCCIA-BITTER LEMON-PROSECCO	0,1 L	5.9
BELLINI MALFY CON ARANCIA-PFIRSICHPÜREE- PROSECCO	0,1 L	5.9
LILLET BERRY LILLET BLANC- RUSSIAN WILD BERRY	0,1 L	5.9
CLASSIC MARTINI COCKTAIL MALFY GIN-DRY MARTINI		9.2
NEGRONI BOMBAY SAPPHIRE-MARTINI ROSSO-CAMPARI		9.2

**ALLE ANGEGEBENEN PREISE SIND IN EUR, INCL. STEUERN UND
BEDIENUNGSGELD.**

**EINE ALLERGENE GEKENNZEICHNETE SPEISEKARTE BEKOMMEN SIE
JEDERZEIT VON UNSEREM SERVICEPERSONAL.**

MEISER'S - MENÜ

APFEL-KÜRBISSUPPE MIT KERNÖL UND AMARETTINI-BRUCH

*

WACHTELBRUST AUF BELUGALINSEN MIT STOPFLEBER-COGNACSAUCE

IM KAMINRAUCH SERVIERT

**

POT AU FEU VON GARNELE UND JAKOBSMUSCHEL

KALBSFILET AUF BLAUBEERSPINAT MIT ROQUEFORT, GNOCCHI UND
WALNUSKROKANT

NOUGAT-TARTELETTE MIT HIMBEEREIS

3- GANG:	SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT	43
4- GANG:	SUPPE, VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG, HAUPTGANG, DESSERT	57
5- GANG:	SUPPE, VORSPEISE, ZWISCHENGANG, HAUPTGANG, DESSERT	72

UNSER TEAM HAT IHNEN DIE PASSENDEN WEINE
ALS PERFEKTE BEGLEITUNG ZU UNSEREM MENÜ ZUSAMMENGESTELLT.

CLASSIC EXKLUSIV

3 GÄNGE 0,1 L	17	30
4 GÄNGE 0,1 L	21	39
5 GÄNGE 0,1 L	25	48

WIR MÖCHTEN SIE DARAUF HINWEISEN, DASS UNSER MENÜ
NUR TISCHWEISE UND EINHEITLICH, VON 18.00 UHR BIS 20.00 UHR
BESTELLT WERDEN KANN,
UM IHNEN EINEN ANGENEHMEN UND SCHÖNEN ABEND
BEI UNS BEREITEN ZU KÖNNEN.

SUPPEN

SPECKKNÖDELSUPPE
MIT KRAFT-ESSENZ VON MARKKNOCHEN UND PARMESAN
7.8

ZITRONEN-KOKOSSÜPPCHEN
MIT SCAMPI
9.8

VORSPEISEN

MOZZARELLA IM RÄUCHERLACHS-SESAMMANTEL
MIT PORTWEIN-RATATOUILLE
18.8

CARPACCIO VOM RIND
IN TRÜFFELMARINADE MIT RUCOLA UND PARMESAN
21.8

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT
MIT BLATTSALATEN, ROHKOST UND HAUSDRESSING
5.8

SPINAT SALAT
MIT MANGO-CHILIDRESSING UND GERÖSTETEN CASHEWKERNEN
14.8

SALATTeller MIT PUTENBRUSTSTREIFEN
BLATTSALATE & ROHKOST MIT HAUSDRESSING
15.8

RUCOLA
MIT HIMBEERDRESSING, PARMESAN, GEBRATENE STEIN-CHAMPIGNONS UND
SELBSTGEMACHTER PASTRAMI VOM WAGYU-RIND
21.8

HAUSGEMACHTE PASTA

SPAGHETTI
IN PIKANTER TOMATEN-SPECK-ZWIEBELSAUCE
13.8

GNOCCHI
IN SCHNITTLAUCHBUTTER MIT SHII TAKEPILZEN UND TOMATEN
18.8

TAGLIATELLE
MIT TRÜFFELBUTTER, SCAMPI, PARMESAN
21.8

VEGAN

OFENKARTOFFEL
MIT SOJA-KRÄUTERCREME, TOMATEN , MAIS UND PINIENKERNEN
18.8

GEBRATENE SHII TAKEPILZE MIT AVOCADO
AUF SÜSSKARTOFFELMOUSSE UND ZITRONEN-INGWERSCHAUM
19.8

FISCH

FORELLENFILET
KARTOFFEL-WASABIPÜREE, BABY-SPINAT UND SAFRANBUTTER
28.8

SCHWARZER HEILBUTT
BLUMENKOHL-MOUSSELINE, THAI-SPARGEL, KRÄUTERTOMATEN
UND CHORIZO
29.8

KLASSIKER

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET (STAUFEN FLEISCH)
MIT BUTTERSPIÄTZLE, BLATTSPINAT, PILZ-SHERRY-CREME UND SPECK
25.8

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
MIT ZITRONE, SARDELLE, KAPERN, PREISELBEEREN UND BRATKARTOFFELN
26.8

ZWIEBELROSTBRATEN
MIT GESCHMELZTEN ZWIEBELN UND SELBSTGEMACHTEN KNOPFSPÄTZLE
26.8

MEISER'S „HEISSER 300°C STEIN“

AM TISCH SERVIERT

DAS ZARTE FLEISCH FÜR UNSERE STEAKS STAMMT VON DEN LEGENDÄREN
NORDFRIESISCHEN-HUSUMER FÄRSEN.

DIESE HABEN EIN SEHR AROMATISCH-WÜRZIGES, ZARTES UND SAFTIGES
FLEISCH, WIE ES NUR AUF DEN MARSCHEN NORDFRIESLANDS SEIT
JAHRHUNDERTEN ERZEUGT WIRD.

IM WINTER WERDEN DIE TIERE MIT WÜRZIGEM HEU VON DEN
AUSSENDEICHEN GEFÜTTERT.

NACH DER SCHLACHTUNG AM SCHLACHTHOF HUSUM, ERFOLGT DIE
SELEKTION DER TIERE.

NUR DIE ZARTESTEN UND AM BESTEN MARMORIERTEN ROASTBEEFS UND
FILETS WERDEN DANN IM HOCHMODERNEN, EU-ZUGELASSENEN UND IFS-
ZERTIFIZIERTEN ZERLEGE- UND VERARBEITUNGSBETRIEBEN UNTER
OPTIMALEN BEDINGUNGEN GEREIFT.

DADURCH ERHÄLT DAS FLEISCH EIN WUNDERBARES (PERFEKTES) BEEF-
AROMA, IST BUTTERZART UND SEHR SAFTIG. FLEISCHGESCHMACK FÜR
GENIESSER, ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST DAVON.

... HUSUMER RIND

(JEWEILS 200G ROHGEWICHT)

<u>RUMPSTEAK</u>	26.8
<u>ENTRECOTE</u>	28.8
<u>FILET</u>	36.8
<u>SURF & TURF</u>	43.8
RINDERFILET & BLACK TIGER RIESENGARNELE (CA. 90G)	

... KALB

(JEWEILS 200G ROHGEWICHT)

<u>RÜCKENSTEAK</u>	26.8
<u>HÜFTSTEAK</u>	26.8
<u>FILET</u>	36.8
<u>SURF & TURF</u>	43.8
KALBSFILET & BLACK TIGER RIESENGARNELE (CA. 90G)	

ALL UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT WILDKRÄUTER-, WASABI- UND
ROTE-BETE-BBQ-DIP.
BEILAGEN ZUR WAHL Á 4.8

POMMES FRITES
SÜSSKARTOFFEL FRITES
WEDGES

BEILAGENSALAT
BLATTSPINAT
GRILLGEMÜSE

BRATKARTOFFELN
BUTTERS PÄTZLE
TRÜFFELTAGLIATELLE

SCHMANKERL

**WURSTSALAT
MIT ZWIEBELN, ESSIGGURKEN UND LANDBROT
10.8**

**SCHWEIZER WURSTSALAT
MIT KÄSE, ZWIEBELN, ESSIGGURKEN UND LANDBROT
11.8**

**ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE
MIT GESCHMÄLZTEN ZWIEBELN
12.8**

**FRISCH GEBACKENER BAYERISCHER LEBERKÄSE
MIT DUNKLER BRATENSOSSE, ZWEI SPIEGELEIER UND BRATKARTOFFELN
12.8**

**6 DINKELSBÜHLER ROSTBRATWÜRSTE
MIT BRATENSOSSE, SAUERKRAUT UND PETERSILIENKARTOFFELN
12.8**

**WILDSCHWEINWURST (VON UNSEREM HAUSJÄGER)
MIT APFELROTKOHL, SELLERIE-NUSSPÜREE UND JUS
19.8**

DESSERT

WEISSES MOHNMUSSE AUF STROHRUM-ZWETSCHGEN
7.8

MASCARPONE HIMBEERGRATIN MIT VANILLE-EIS
9.8

NOUGAT-TARTELETTE
7.8

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN MIT VANILLEEIS
11.8

KÄSEVARIATION MIT FEIGENSENF
13.8

UNSERE SELBSTGEMACHTEN EISSORTEN

1.6 PRO KUGEL

EIS

VANILLE
SCHOKOLADE
KOKOS

ERDBEERE
HIMBEERE
MANGO

KARAMELL
STRACCIATELLA
WALNUSS

SORBET

ZITRONE

MARACUJA

WALDFRUCHT