

Restaurant · Café · Hotel



MOIN, MOIN, im Magisterhof Schobüll.

Wir freuen uns, dass ihr bei uns seid.



Folgt uns auf **Facebook**



Folgt uns auf **Instagram**

SCHON GEWUSST?

Feierlichkeiten

Für eure Hochzeit, das Geschäftsessen, die Tagung, die Konfirmation, die Weihnachtsfeier, den besonderen Geburtstag steht euch unser **Saal mit Platz für bis zu 50 Personen** zur Verfügung oder unser **Nebenraum mit Platz für bis zu 15 Personen**.

Wir finden gemeinsam die beste Zusammenstellung für euren großen Tag.

Ihr wollt ganz für euch sein? Geschlossene Gesellschaften sind bei uns kein Problem, außerdem könnt ihr auch den gesamten Magisterhof für eure Veranstaltung buchen.

Frühstücksbuffet

Jeden **Samstag und Sonntag** bieten wir **von 08:00 Uhr bis 11:00 Uhr** ein regionales und unwiderstehlich leckeres Frühstücksbuffet an.



Tisch online reservieren

Ihr könnt für den nächsten Besuch bei uns bereits jetzt den Tisch online reservieren. **Scannt dafür einfach den QR-Code, sucht euch einen Tag und eine Zeit aus und füllt das Formular aus.**

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

- ⚓ Bäckerei Hansen, Hattstedt
- ⚓ Die Trollebüller Eiscremerei
- ⚓ Friesisches Teehaus, Husum
- ⚓ Flensburger Fleischkontor
- ⚓ Hof Hahnenkamp, Wobbenbüll

- ⚓ Höfer, Schobüll
- ⚓ Kartoffel Lorenzen, Treia
- ⚓ Krabben & Fisch, Tönning
- ⚓ Landschlachtere Burmeister, Viöl
- ⚓ Marienhof Freilandeier, Bordelum

www.magisterhof.de

VORSPEISEN

Black Tiger Garnelen

4 gebratene Black Tiger Garnelen | Aioli | Baby Leaf
Baguette

17,50

Avocado-Tomaten-Brot

geröstete Brotscheibe von der Bäckerei Hansen
Avocado | Tomate-Kichererbse | Baby Leaf

12,50

Burrata

Tomaten-Marmelade | geröstetes Brot von Bäckerei Hansen
knackige Salatherzen

16,50

karamellisierte Ziegenkäse

Rote Bete | Ziegenkäse | Feldsalat | Nüsse & Kerne

14,00

Vorspeisen-Mix für 2 Personen

Wir stellen Ihnen einen Mix aus unseren Vorspeisen zum
Teilen zusammen.

Dazu reichen wir unser Hausbrot von der Bäckerei Hansen.

Ihr seid zu dritt? Gerne erweitern wir den Vorspeisen-Mix
um eine Portion und berechnen dafür 10,50 €.

26,50



vegetarisch



vegan

SUPPEN

fruchtige Tomatensuppe

Croutons

8,50

Krabbensuppe

eigene Herstellung | Krabben

11,50

Zu allen Suppen servieren wir unser Hausbrot von der Bäckerei Hansen.

SALATE

Beilagensalat

Blattsalat | Baby Leaf | Gurke | Karotte | Tomate | Paprika

6,00

großer gemischter Salat

Blattsalat | Baby Leaf | Gurke | Karotte | Tomate | Paprika

15,00

Salat Toppings:

pro Black Tiger Garnele 3,00 € | Rinderstreifen 10,50 €

Rauchlachs 10,50 € | Gravedlachs 10,50 €

Dressingauswahl: Honig-Senf  | Vinaigrette 



vegetarisch



vegan

FISCH

Matjes Hausfrauenart

3 Matjesfilets | Hausfrauensauce | Bratkartoffeln
Beilagensalat

19,50

Pasta Garnelen – Kürbis

Rigatoni | 5 gebratene Garnelen | Kokos-Kürbisrahm
Aromen von Curry und Orange | junger Lauch
+ Käse 2,50 €

24,50

Pannfisch

Seelachsfilet | Rotbarschfilet | Seehechtfilet
Dijonsensauce | Bratkartoffeln | Beilagensalat

26,50

Filet vom Seelachs

Möhren-Kartoffelstampf | nusspanierter Apfel
Meerrettich

23,50

Filet vom Seehecht

Rote Bete-Risotto | Kürbis

24,50

Duett von Rotbarsch und Galloway Rind

Rotbarschfilet | Galloway-Krakauer Wurst
gestovter Wirsing | Serviettenknödel

25,50

rotes Curry – Rotbarsch

Kichererbsen | buntes Gemüse | Avocado-Topping
Pita Brot

26,50

Scholle Finkenwerder Art

Scholle im Ganzen gebraten | knuspriger Speck
Bratkartoffeln | Beilagensalat

29,50



vegetarisch



vegan

FÜR DIE LÜDDEN

Pasta

Tomatensauce

8,00

Schnitzel

Pommes | Erbsen und Wurzeln

9,50

paniertes Fischfilet

Kartoffelstampf | Erbsen und Wurzeln

10,50

Hähnchennuggets

Pommes

9,00

**Portion Pommes oder
Portion Süßkartoffelpommes**

4,50

VEGETARISCH | VEGAN

Pasta Burrata und Kürbis

Pasta | Kürbisrahm | Cherrytomaten | Burrata

17,50

rotes Curry

Kichererbsen | buntes Gemüse | Avocado-Topping
Pita-Brot

17,50

Risotto und Rote Bete

Rote Bete-Risotto | gebackener Ziegenkäse | Kürbis

18,50



vegetarisch



vegan

FLEISCH

Rinderroulade

Schmorsauce | Rotkraut | Kartoffelstampf
+ eine 2. Roulade für den großen Hunger 12,50 €

28,50

Schnitzel Wiener Art vom Friesiko® Schwein
Zitrone | Bratkartoffeln | Beilagensalat

21,50

gebratene Rinderstreifen vom Weiderind
Knoblauch-Sahnesauce | Cherrytomaten | Pasta
+ Käse 2,50 €

26,00

geschmorte Ochsenbacke

Schmorsauce | Möhren-Kartoffelstampf
nusspanierter Apfel | Meerrettich

26,50

Friesenschnitzel

Schnitzel Wiener Art | Spiegelei | Nordseekrabben
Bratkartoffeln | Beilagensalat

28,50

Rumpsteak vom Weiderind (300 g)
hausgemachte Kräuterbutter | Bratkartoffeln

37,50

Gemüsebeilage zur Auswahl:

Champignons und Zwiebeln | herbstliches Grillgemüse



vegetarisch



vegan

DESSERT

Vanille Crème Brûlée

1 Kugel Eis eurer Wahl

9,50

Stollen-Schnitte

süßer Vanille-Schmand

10,50

hausgemachter Milchreis

Kirschkompott

8,50

EIS

1 Kugel Eis deiner Wahl

– individuell wechselnde Sorten –

Bitte fragt das Servicepersonal für mehr Informationen.

2,50

Schlagsahne

0,80

Wir bekommen unser Eis aus Trollebüll. Das sagt Euch nichts?



Die Trollebüller

— Eiscremerei —

Ein kleiner entlegener Ortsteil von Stedesand, mitten im Nirgendwo und doch sehr schön gelegen. Wir durften uns den Hof und den Ort, an dem das Eis hergestellt wird, ganz persönlich anschauen & wir waren sofort verliebt! Hier wird die Milch der eigenen Kühe und die Zutaten aus der Region verwendet. Die Liebe, die in diesem Projekt steckt, ist sofort zu spüren & zu schmecken.

Überzeugt Euch selbst.



vegetarisch



vegan