



## 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
- ↳ Landschlachterei Burmeister, Viöl
- ↳ Marienhof Freilandeier, Bordelum

# 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

## karamellisierter 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.

26,50

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 €.**



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  
Dijonsenfsauce | 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  
gestofter 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

## Hähnchen nuggets

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  
nussspanierter 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

Kirschkompost

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  
— Eiscremerie —

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