

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

17,50

grüner Spargel-Salat

grüner Spargel | Cherrytomaten | Baby Leaf

16,50

Burrata-Schnitte

geröstetes Brot von Bäckerei Hansen
Basilikum | Tomaten-Marmelade

16,90

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 €

Hähnchenbrust 7,50 € | Rauchlachs 10,50 € | Gravedlachs 10,50 €

Dressingauswahl: Honig-Senf  | Vinaigrette 



vegetarisch



vegan

FISCH

Matjes Hausfrauenart

3 Matjesfilets | Hausfrauensauce | Bratkartoffeln
Beilagensalat

19,90

Pasta Garnelen

5 gebratene Black Tiger Garnelen
pikanter Tomaten-Frischkäserahm | junger Lauch
+ Käse 2,50 €

24,90

Pannfisch

Seelachsfilet | Rotbarschfilet | Seehechtfilet
Dijonsensauce | Bratkartoffeln | Beilagensalat

27,90

Filet vom Seelachs | Rauchlachskruste

Basilikumstampf | Vanille-Kohlrabi

23,90

Filet vom Seehecht

grüner Spargel | Kartoffelschnitte | Senfkaviar
weiße Pfeffersauce

26,90

Filet vom Rotbarsch

Graupen-Risotto | karamellisierte Walnuss
Friesisch Blue (Backensholzer Blauschimmelkäse)

26,90

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

Hähnchenschnitzel

Pommes | Erbsen und Wurzeln

9,50

paniertes Fischfilet

Kartoffelstampf | Erbsen und Wurzeln

10,50

Hähnchennuggets

Pommes

9,00

Portion Pommes

4,50

VEGETARISCH | VEGAN

Tomate

Pasta | pikante Tomaten-Frischkäserahm | Grana Padano

16,50

rotes Curry

Kichererbsen | buntes Gemüse | Avocado-Topping
Pita-Brot

17,50

Graupen-Risotto

Friesisch Blue (Backensholzer Blauschimmelkäse)
karamellierte Walnuss | Birne

18,50



vegetarisch



vegan

FLEISCH

Sauerfleisch

hausgemachtes Sauerfleisch vom Friesiko® Schwein
Remoulade | Bratkartoffeln | Salatbeilage
gepickelte rote Zwiebel

21,50

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

21,90

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

25,00

geschmorte Ochsenbacke

Schmorsauce | grüner Spargel | Kartoffelschnitte

27,90

Friesenschnitzel

Schnitzel Wiener Art vom Friesiko® Schwein
Spiegelei | Nordseekrabben | Bratkartoffeln | Beilagensalat

28,50

Rumpsteak vom Weiderind (300 g)
hausgemachte Kräuterbutter | Bratkartoffeln

Gemüsebeilage zur Auswahl:

Champignons und Zwiebeln | Grillgemüse

37,50

Club-Sandwiches

3 Scheiben Toastbrot | Mayonnaise | knackiger Salat
saftige Hähnchenbrust | Spiegelei | Tomaten | Bacon
gesalzene Chips

24,50



vegetarisch



vegan

DESSERT

Vanille Crème Brûlée

1 Kugel Eis eurer Wahl

9,50

Heidelbeere

Quarkknödel | Mohn

9,50

Rhabarberkompott

Holundersorbet | Himbeer-Joghurt-Eis

9,50

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