

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 45 Personen** zur Verfügung oder unser **Nebenraum mit Platz für bis zu 15 Personen**.

Durch die offene Raumgestaltung können wir euch auch **geschlossene Gesellschaften mit bis zu 90 Personen** anbieten.

Wir finden gemeinsam die beste Zusammenstellung für euren großen Tag.



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 Trollebüll Eiscremerei
- ⚓ Friesisches Teehaus, Husum
- ⚓ Flensburger Fleischkontor
- ⚓ Fischmarkt Husum

- ⚓ 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

Burrata

Burrata | Mandarine | Tomate | Baby Leaf

16,50

geräucherte Entenbrust

Kürbis-Orangencreme | Feldsalat | Kürbiskernöl

16,50

Ziege

knuspriges Landbrot | Ziegenfrischkäse | Feige

14,50

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 10,90 €.

28,50



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
Croutons

15,00

Salat Toppings:

pro Black Tiger Garnele 3,50 € | gebratene Hähnchenbrust 8,50 €
Rinderstreifen 10,50 €

Dressingauswahl: Honig-Senf

| Vinaigrette 

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



vegetarisch



vegan

FISCH

Pasta Garnelen

5 gebratene Black Tiger Garnelen
Kürbisrahm | Pasta | Kürbiskerne
+ Käse 2,50 €

24,90

Pannfisch

Seelachsfilet | Rotbarschfilet | Seehechtfilet
Dijonsensauce | Bratkartoffeln | Beilagensalat

28,90

Filet vom Seelachs

violettes Möhrenpüree | Steinchampignons
Schnittlauch-Crème fraîche

25,90

Filet vom Seehecht

Champignonrisotto | junger Grünkohl | Nüsse und Kerne

26,90

Filet vom Rotbarsch

Kartoffel-Liebstockel-Stampf | Aprikose

26,90

grünes Curry – Garnele

5 gebratene Black Tiger Garnelen | grünes Curry
buntes Gemüse | Kichererbsen | Gewürzkürbis | Pita-Brot

27,90

Scholle Finkenwerder Art

Scholle – im Ganzen gebraten | knuspriger Speck
Bratkartoffeln | Beilagensalat

29,90



vegetarisch



vegan

FÜR DIE LÜDDEN

Pasta

Tomatensauce

8,00

Hähnchenschnitzel

Pommes | Erbsen und Wurzeln

10,90

paniertes Fischfilet

Kartoffelstampf | Erbsen und Wurzeln

11,90

Hähnchennuggets

Pommes

9,00

Portion Pommes

4,50

VEGETARISCH | VEGAN

Kürbis

Pasta | Kürbisrahm | Kürbiskerne | Burrata | Basilikum

24,50

grünes Curry

grünes Curry | Kichererbsen | buntes Gemüse
Gewürzkürbis | Pita-Brot

17,50

Risotto

Champignonrisotto | junger Grünkohl | Nüsse und Kerne

18,50



vegetarisch



vegan

FLEISCH

geschmortes Schaufelstück vom Weiderind
Schwarzwurzpüree | beschwipste Kirschen

28,50

Schnitzel Wiener Art vom Schwein
Zitrone | Bratkartoffeln | Beilagensalat

22,50

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

25,00

gebratene Hähnchenbruststreifen
Knoblauch-Sahnesauce | Cherrytomaten | Pasta
+ Käse 2,50 €

23,50

geschmorte Ochsenbacke
Kartoffel-Liebstockel-Stampf | Aprikose | Rosmarin

28,50

Friesenschnitzel
Schnitzel Wiener Art vom Schwein
Spiegelei | Nordseekrabben | Bratkartoffeln | Beilagensalat

29,50

Rumpsteak vom Weiderind (300 g)
hausgemachte Kräuterbutter | Bratkartoffeln
Gemüsebeilage zur Auswahl:
Champignons und Zwiebeln | Grillgemüse

37,50



vegetarisch



vegan

DESSERT

Vanille Crème Brûlée

1 Kugel Eis eurer Wahl

9,50

Schokolade und Kaffee

Schokoladen-Buttercreme | Biskuit mit Kaffee getränkt
Himbeere

9,50

Apfel

hausgemachtes Granola | aufgeschlagene Mascarpone
Apfelragout | Vanille | Zimt

11,00

EIS

1 Kugel Eis deiner Wahl

– individuell wechselnde Sorten –

Bitte fragt das Servicepersonal für mehr Informationen.

2,50

Schlagsahne

0,80



Die Trollebüller
— Eiscremerie —

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

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