

Restaurant · Café · Hotel



MOIN, MOIN, im Magisterhof Schobüll.

Wir freuen uns, dass ihr bei uns seid. Genießt eine moderne, nordfriesische Küche mit einem unvergleichlich großartigen Ausblick direkt auf die Nordsee.

Schon gewusst?

Die Hochzeit, das Geschäftsessen, die Tagung, die Konfirmation, die Weihnachtsfeier, der besondere Geburtstag – wir finden gemeinsam die beste Zusammenstellung für euren großen Tag.

Für eure Feier steht euch unser Saal mit Platz für bis zu 50 Personen zur Verfügung oder unser Nebenraum mit Platz für bis zu 15 Personen.

Sprecht uns gerne an.

Unser Team freut sich sehr darauf, euren Tag unvergesslich schön zu gestalten.

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| ↓ Bäckerei Hansen, Hattstedt | ↓ Höfer, Schobüll |
| ↓ Die Trollebüller Eiscremerei | ↓ Kartoffel Lorenzen, Treia |
| ↓ Friesisches Teehaus, Husum | ↓ Krabben & Fisch, Tönning |
| ↓ Flensburger Fleischkontor | ↓ Landschlachterei Burmeister, Viöl |
| ↓ Hof Hahnenkamp, Wobbenüll | ↓ Marienhof Freilandeier, Bordelum |

www.magisterhof.de

SUPPEN

fruchtige Tomatensuppe

Croutons

8,50 €

Rinderkraftbrühe

Fleischklöße | Wurzelgemüse

9,50 €

Krabbensuppe

eigene Herstellung | Krabben

11,50 €

VORSPEISEN

Rote Bete Carpaccio

Rote Bete | Ziegenkäse | Feldsalat | Nüsse & Kerne

11,50 €

Black Tiger Garnelen

4 gebratene Black Tiger Garnelen
Baguette | Aioli | Baby Leaf

16,50 €

SALATE

Beilagensalat

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

6,00 €

großer gemischter Salat

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

14,00 €

Salat Toppings:

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

Dressingauswahl: Honig-Senf  oder Vinaigrette 



vegetarisch



vegan

FISCH

Filet vom Seelachs

hausgemachte Remoulade | Bratkartoffeln | Beilagensalat

22,50 €

Pasta Garnelen

gebratene Black Tiger Garnelen
pikanter Tomaten-Frischkäserahm | junger Lauch

23,50 €

Pannfisch

Seelachsfilet | Zanderfilet | Kabeljaufilet
Dijonsensauce | Bratkartoffeln | Beilagensalat

25,50 €

Filet vom Kabeljau

Püree von der Pastinake | Rosenkohl | Rotweinschalotten

26,00 €

Filet vom Zander

bunte Ofenkarotte | Kartoffel-Speck-Püree

26,50 €

rotes Curry – Kabeljau

Kichererbsen | buntes Gemüse | Basilikum-Joghurt

26,50 €

Nordseekrabben

Rührei | Bratkartoffeln | Salatbeilage

26,50 €

Scholle Finkenwerder Art

Scholle im Ganzen gebraten | knuspriger Speck
Bratkartoffeln | Beilagensalat

27,50 €



vegetarisch



vegan

FÜR DIE LÜDDEN

Pasta

Tomatensauce

8,00 €

Schnitzel

Pommes | Erbsen & Wurzeln

9,50 €

paniertes Fischfilet

Kartoffelstampf | Erbsen & Wurzeln

10,50 €

Hähnchennuggets

Pommes

9,00 €

**Portion Pommes oder
Portion Süßkartoffelpommes**

4,50 €

VEGETARISCH | VEGAN

Tomate

Pasta | pikante Tomaten-Frischkäserahm | Rucola
+ Käse 2,00 €

16,50 €

rotes Curry

Kichererbsen | buntes Gemüse | Basilikum-Joghurt

16,50 €

Pilze

gerahmte Pilze | junger Lauch | Pasta
+ Käse 2,00 €

17,50 €

Risotto | Kürbis

Kürbisrisotto | Rote Bete | Feldsalat
+ Käse 2,00 €

17,50 €



vegetarisch



vegan

FLEISCH

hausgemachtes Labskaus

Rote Bete | Rollmops | Spiegelei | Salatgarnitur

20,50 €

Schnitzel Wiener Art

Zitrone | Bratkartoffeln | Beilagensalat

21,50 €

gebratene Rinderstreifen vom Husumer Rind

Knoblauch-Sahnesauce | Cherrytomaten | Pasta
+ Käse 2,00 €

24,00 €

geschmorte Ochsenbacke

Pastinakenpüree | Rotweinschalotte
gebratener Rosenkohl

25,50 €

Schnitzel Rahmpilze

Schnitzel Wiener Art | gerahmte Pilze | Bratkartoffeln
Beilagensalat

25,50 €

Friesenschnitzel

Schnitzel Wiener Art | Spiegelei | Nordseekrabben
Bratkartoffeln | Beilagensalat

26,50 €

Dreierlei vom Wildschwein

Filet | geschmortes Bäckchen | Bratwurst
bunte Ofenkarotte | Kartoffel-Speck-Püree

27,50 €

Husumer Rumpsteak

hausgemachte Kräuterbutter | Bratkartoffeln

Gemüsebeilage zur Auswahl:

Champignons & Zwiebeln | Grillgemüse

34,00 €



vegetarisch



vegan

DESSERT

Vanillecreme

Knusperplatten | Vanillecreme | Rumkirschen

8,50 €

Crème Brûlée

1 Kugel Eis eurer Wahl

9,50 €

Sauerrahm Parfait

Zwetschge | Orangen Baiser

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