

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](http://www.magisterhof.de)

## ALLERGENE

- 1 Gluten (glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Katmut)
- 2 Sesam
- 3 Senf
- 4 Lupine
- 5 Sulfit
- 6 Nüsse (Schalenfrüchte, Mandeln, Macadamia, Pistazien, Walnüsse, Cashew, Pecan-, Hasel- und Paranüsse)
- 7 Weichtiere (Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern)
- 8 Krebstiere (Flusskrebse, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krill, Languste, Scampi)
- 9 Fisch
- 10 Soja
- 11 Sellerie
- 12 Milch (einschließlich Lactose/ Milchzucker)
- 13 Eier
- 14 Erdnüsse

## ZUSATZSTOFFE

- A Geschmacksverstärker
- B Farbstoff
- C gewachst
- D geschwärzt
- E Phosphat
- F Konservierungsstoffe
- G geschwefelt
- H Antioxidationsmittel
- I enthält Phenylalaninquelle
- J Süßungsmittel

## SUPPEN

**fruchtige Tomatensuppe** <sup>5 | 11</sup>   
Croutons

8,50 €

**Rinderkraftbrühe** <sup>11</sup>  
Fleischklöße | Wurzelgemüse

9,50 €

**Krabbensuppe** <sup>8 | 11 | 12 | F</sup>  
eigene Herstellung | Krabben

11,50 €

## VORSPEISEN

**Rote Bete Carpaccio** <sup>1 | 6 | 12 | 14</sup>   
Rote Bete | Ziegenkäse | Feldsalat | Nüsse & Kerne

11,50 €

**Black Tiger Garnelen** <sup>1 | 3 | 8</sup>  
4 gebratene Black Tiger Garnelen  
Baguette | Aioli | Baby Leaf

16,50 €

## SALATE

**Beilagensalat** <sup>1 | 3</sup>   
Blattsalat | Baby Leaf | Gurke | Karotte | Tomate | Paprika

6,00 €

**großer gemischter Salat** <sup>1 | 3</sup>   
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 <sup>3</sup>  oder Vinaigrette <sup>3</sup> 



vegetarisch



vegan

# FISCH

## **Filet vom Seelachs** <sup>3|9|12|F</sup>

hausgemachte Remoulade | Bratkartoffeln | Beilagensalat

22,50 €

## **Pasta Garnelen** <sup>1|2|5|8</sup>

gebratene Black Tiger Garnelen  
pikanter Tomaten-Frischkäserahm | junger Lauch

23,50 €

## **Pannfisch** <sup>1|3|9|F</sup>

Seelachsfilet | Zanderfilet | Kabeljaufilet  
Dijonsensauce | Bratkartoffeln | Beilagensalat

25,50 €

## **Filet vom Kabeljau** <sup>1|5|9|12|F</sup>

Püree von der Pastinake | Rosenkohl | Rotweinschalotten

26,00 €

## **Filet vom Zander** <sup>1|9|12|F</sup>

bunte Ofenkarotte | Kartoffel-Speck-Püree

26,50 €

## **rotes Curry – Kabeljau** <sup>1|5|9|12</sup>

Kichererbsen | buntes Gemüse | Basilikum-Joghurt

26,50 €

## **Nordseekrabben** <sup>3|8|12|F</sup>

Rührei | Bratkartoffeln | Salatbeilage

26,50 €

## **Scholle Finkenwerder Art** <sup>1|3|9|F</sup>

Scholle im Ganzen gebraten | knuspriger Speck  
Bratkartoffeln | Beilagensalat

27,50 €



vegetarisch



vegan

## FÜR DIE LÜDDEN

**Pasta** <sup>1|5</sup>   
Tomatensauce

8,00€

**Schnitzel** <sup>1|5|12|13</sup>  
Pommes | Erbsen & Wurzeln

9,50€

**paniertes Fischfilet** <sup>1|9|12|13</sup>  
Kartoffelstampf | Erbsen & Wurzeln

10,50€

**Hähnchennuggets** <sup>1|5|13</sup>  
Pommes

9,00€

**Portion Pommes** <sup>1</sup> oder  
**Portion Süßkartoffelpommes** <sup>1</sup>

4,50€

## VEGETARISCH | VEGAN

**Tomate** <sup>1|5|12</sup>   
Pasta | pikante Tomaten-Frischkäserahm | Rucola  
+ Käse 2,00 €

16,50€

**rotes Curry** <sup>1|12</sup>   
Kichererbsen | buntes Gemüse | Basilikum-Joghurt

16,50€

**Pilze** <sup>1|12</sup>   
gerahmte Pilze | junger Lauch | Pasta  
+ Käse 2,00 €

17,50€

**Risotto | Kürbis** <sup>5|6|12</sup>   
Kürbisrisotto | Rote Bete | Feldsalat  
+ Käse 2,00 €

17,50€



vegetarisch



vegan

# FLEISCH

## hausgemachtes Labskaus <sup>3 | 5 | 13</sup>

Rote Bete | Rollmops | Spiegelei | Salatgarnitur

20,50 €

## Schnitzel Wiener Art <sup>1 | 3 | 13 | F</sup>

Zitrone | Bratkartoffeln | Beilagensalat

21,50 €

## gebratene Rinderstreifen <sup>1 | 12 | 13</sup> vom Husumer Rind

Knoblauch-Sahnesauce | Cherrytomaten | Pasta

+ Käse 2,00 €

24,00 €

## geschmorte Ochsenbacke <sup>5 | 11 | 12 | F</sup>

Pastinakenpüree | Rotweinschalotte

gebratener Rosenkohl

25,50 €

## Schnitzel Rahmpilze <sup>1 | 3 | 13 | F</sup>

Schnitzel Wiener Art | gerahmte Pilze | Bratkartoffeln

Beilagensalat

25,50 €

## Friesenschnitzel <sup>1 | 3 | 8 | 13 | F</sup>

Schnitzel Wiener Art | Spiegelei | Nordseekrabben

Bratkartoffeln | Beilagensalat

26,50 €

## Dreierlei vom Wildschwein <sup>5 | 11 | F</sup>

Filet | geschmortes Bäckchen | Bratwurst

bunte Ofenkarotte | Kartoffel-Speck-Püree

27,50 €

## Husumer Rumpsteak <sup>12 | F</sup>

hausgemachte Kräuterbutter | Bratkartoffeln

**Gemüsebeilage zur Auswahl:**

Champignons & Zwiebeln | Grillgemüse

34,00 €



vegetarisch



vegan

## DESSERT

### Vanillecreme <sup>1 | 5 | 12 | 13</sup>

Knusperplatten | Vanillecreme | Rumkirschen

8,50 €

### Crème Brûlée <sup>12</sup>

1 Kugel Eis eurer Wahl

9,50 €

### Sauerrahm Parfait <sup>6 | 12 | 13</sup>

Zwetschge | Orangen Baiser

9,50 €

## EIS

### 1 Kugel Eis deiner Wahl <sup>6 | 12 | 13 | 14</sup>

– individuell wechselnde Sorten –

Bitte fragt das Servicepersonal für mehr Informationen.

2,50 €

### Schlagsahne <sup>12</sup>

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