

Alte Straßenmeisterei

Restaurant A-la-Carte Mi - So 14:30 - 21 Uhr (last order)

Suppe

Tagessuppe	Tasse	3,90 €
Nach Markteinkauf, cremig oder klar	Teller	6,90 €

Vorspeisen

Bruschetta		
Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Olivenöl		5,90 €
Gratinierter Ziegenkäse		
Kleiner Blattsalat und Imkerhonig		9,90 €

Salate

Salat-Komposition „Alte Straßenmeisterei“		8,90 €
Von der Kartoffel, Gurke, Möhre und Tomate		
Bunte Blattsalate:		
Herbstliche Blattsalate, Tomate, Gurke, Nüssen und mehr		7,90 €
Zusätzlich mit Schafskäse		9,90 €
Zusätzlich mit kleiner Quiche		11,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassisch“		
Speck, Zwiebeln und Schmand		7,90 €
Flammkuchen „Süßer Apfel“		
Apfelscheiben, Nüsse und Schmand		8,90 €
Flammkuchen „Hawaii“		
Ananas, Schinken, Käse und Schmand		9,90 €
Flammkuchen „Deichgeflüster“		
Schafskäse, Blattspinat und Schmand		12,90 €

Kleinigkeiten

Quiche		
Nach wechselndem Hausrezept, mit Schinken oder vegetarisch	Kleine Quiche	4,90 €
	Tortenstück mit Blatt-Salat-Beilage	9,90 €
Bauernfrühstück		
Eier, Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln mit Gewürzgurke und kleine Salatbeilage		8,90 €

Alte Straßenmeisterei

Restaurant A-la-Carte Mi - So 14:30 - 21 Uhr (last order)

Aus unseren Seen und vom Meer

Gebackenes Dorschfilet	12,90 €
Remouladensauce und lauwarmer Kartoffelsalat	
Matjes „Hausfrauen-Art“	13,90 €
Mit knusprigen Bratkartoffeln	
Zanderfilet auf der Haut gebraten	17,90 €
Cremiger Blattspinat und Kartoffelstampf (auch im Menü!)	
Salat Spezial nach „Art Caesar“ mit gebratenen Garnelen	16,90 €
Bunte Blatt-Salate, Garnelen, Parmesan und Aioli	

Vom Lande

Roastbeef, kalt	17,90 €
Remouladensauce und knusprige Bratkartoffeln	
Lammrücken, rosa gebraten, mit Thymian-Rahm-Sauce	24,90 €
Auf dem Bett von grünen Bohnen mit Kartoffelgratin (auch im Menü!)	
Rumpsteak von der Färse	220 g 22,90 €
Champignon-Zwiebelgemüse, Pommes frites, Salatbeilage + Kräuterbutter	300 g 27,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Jäger-Schnitzel vom Schwein	15,90 €
Knusprige Bratkartoffeln und Champignon-Zwiebel-Sauce	
Schnitzel Holstein mit Spiegelei	15,90 €
Knusprige Bratkartoffeln und saisonales Gemüse	
Wiener Schnitzel vom Kalb	22,90 €
Lauwarmer Kartoffelsalat + Gurkensalat + Preiselbeeren	

Straßenmeister-Pfannen

Gärtner-Pfanne - Vegetarisch	12,90 €
Frisches Gartengemüse + was noch im Garten wächst, Aioli + Kartoffelspalten	
Rustikale Garnelen-Pfanne	24,90 €
Garnelen mit Kräutern, Knoblauch + Zwiebeln. Aioli + Hollandaise sowie Kräuterbaguette	

Spezialitäten / Die 1/2 Ente ist auf Verbestellung oder solange der Vorrat reicht

Entenkeule aus dem Rohr mit Apfelrotkohl, Klößen + Sauce	17,90 €
1/2 Ente aus dem Rohr mit Apfelrotkohl, Klößen + Sauce	24,90 €

Butter aus den Mörsern + Brotvariationen gratis zu den Speisen zur Selbstbedienung

Zusätzliche Beilagen oder Beilagen im Tausch oder Extras servieren wir Ihnen gern:

Kroketten, Pommes frites, Kartoffelspalten oder Pommes frites von Süßkartoffeln, Bratkartoffeln, Champignon-Zwiebelgemüse oder saisonales	je	3,90 €
Pfefferrahmsauce, Hollandaise oder Bearnaise - Parmesan, gehobelt oder geriebel	je	2,90 €
Ketchup, Majo, Aioli, BBQ, Senf je 0,80 € - Spiegelei oder Kräuterbaguette je		1,90 €

Alte Straßenmeisterei

Mi bis So Esserlebnis „Heißer Stein“: Auf 24h-Vorbestellung

Bei Vorbestellung 1 Tag vorher ab 4 Personen befeuern wir für Sie gerne unseren „Heißen Stein“: Wir servieren Ihnen die Lukullus-Tafel bei Vorbestellung gerne tischweise in Variationen mit verschiedenen Fleischsorten und mit allen Beilagen nach Wahl sowie mit reichhaltigem Tischbüfett.
Angebotspreis: 25 €

Mi bis So Unsere traditionellen Spezialitäten: Auf 72h-Vorbestellung

Bouillabaisse „Nord“
„Fisch im Ganzen auf dem Kartoffel-Fenchelbett aus dem Ofen“
„Fleisch-Fondue mit Bouillon“ und kleinem Tischbüfett
„Chateaubriand“ mit Béarnaise, feinem Gemüse + Kartoffelgratin
Ab 4 Personen – Tischweise - Ab 29 € pro Person

„Heißer Stein“ immer am Montag und Dienstag ab 17 Uhr a-la-carte

Lukullus-Tafel „Heißer Stein“:
1 Rahm-Sauce und 2 kalten Saucen: Aioli + BBQ
Folienkartoffel mit Kräuterquark +
Salat-Variation Blattsalate und Salate von Kartoffel, Gurke, Möhre + Tomate
Spezialitäten: Fleisch, Garnelen und Gemüse zum Selbstgaren

"All-you can eat Angebots-Büfett" auf Vorbestellung ab 14 Personen

Damit wir auch kleinen Gruppen reichhaltige Auswahl bieten können, bieten wir im Herbst und Winter unser abwechslungsreiches all-you-can eat-Büfett auf Vorbestellung:
Salatbar und Vorspeisen aus der Vitrine
Warm: Fisch, Fleisch und Vegetarisches
Dessertvariation mit Obst-Tarte

Büfett 19,90 €

Saisonal wechselnde Empfehlungen auf der Tafel z.B.

1/2 Ente, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße
Entenkeule, Rotkohl, Kartoffelklöße
Holsteiner Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke, Kohlwurst
Vegetarisch: Gefüllte Paprika mit Schafskäse und Zucchini mit Bandnudeln
Dorschfilet gedünstet, Gemüsebett, Kartoffelstampf
Schweinefiletmedaillons "Champignons à la crème" u.v.m.

Täglich Ihr individuelles Fest: Bei rechtzeitiger Vorbestellung

*Bei rechtzeitiger Vorbestellung machen wir Ihnen gern individuelle Angebote nach Ihren Wünschen und Vorgaben bis 60 Personen: Gerne mit Büfett oder Menü „wie daheim“.
Bei kleinen Gruppen kochen wir für Sie gerne auch individuelle Menüs oder passende Gerichte zu ausgewählten Weinen.*

Alte Straßenmeisterei

Unsere Dessert-Karte

Hausgebackener Blechkuchen

Mit Früchten wechselnd nach Marktangebot Portion 3,90 €

Kleiner Eisbecher

Mit zwei Kugeln Eis nach Wahl und Sahne 3,90 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Straciatella – weitere Kugel € 1,50
Extras zum Eis: Früchte € 3,90 - Sahne € 1,50

Unsere Sorbets

Dreierlei Sorbets zur Wahl 5,90 €
Zitrone, Cassis, Himbeere, nach Saison (auf Anfrage) – weitere Kugel 1,90 €
Dazu ein Glas feiner Grappa nach Wahl für 3 €

Sorbet-„Mojito“

2 Kugeln Zitronensorbet mit Bitter Lemon und Minze 6,90 €
Dazu karibischer weißer Rum Agricole nach Wahl für 2,50 €

Lars' Obsttarte mit frischen Früchten

6,90 €

Baiser-Eis-Traum

Vanille- und Erdbeer-Eis, Baiser-Stückchen, Früchte und Sahne 7,90 €

Crème Brûlée

Mit Früchten 6,90 €

Kaffee Gourmand mit Herzchen

Espresso mit Mini-Desserts 8,90 €
Dazu ein feiner Digestif nach Wahl ab 3,50 €

Dessert für 1, 2, 3

Flammkuchen „Süßer Apfel“

Apfelscheiben, Nüsse und Schmand 8,90 €
Dazu ein Glas Calvados für 3,50

Dessert zu zweit

Große Dessert-Variation mit Herz

9,90 €

Käse

Käseteller

Kleine Käse-Auswahl und Feigensenf 6,90 €

Alte Straßenmeisterei

7/7 Bistrokarte: Mi bis Sa* 21 - 23 Uhr + Mo und Di 17 - 21 Uhr

Suppe

Tagessuppe	Tasse	3,90 €
Nach Markteinkauf, cremig oder klar	Teller	6,90 €

Vorspeise

Bruschetta		
Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Olivenöl		5,90 €

Salate

Salat-Komposition „Alte Straßenmeisterei“		
Von der Kartoffel, Gurke, Möhre und Tomate		8,90 €

Bunte Blattsalate:

Herbstliche Blattsalate, Tomate, Gurke, Nüssen und mehr		7,90 €
Zusätzlich mit Schafskäse		9,90 €
Zusätzlich mit kleiner Quiche		11,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassisch“		
Speck, Zwiebeln und Schmand		7,90 €

Flammkuchen „Hawaii“		
Ananas, Schinken, Käse und Schmand		9,90 €

Quiche

Quiche		
Nach wechselndem Hausrezept, mit Schinken oder vegetarisch		
	Tortenstück mit Blatt-Salat-Beilage	9,90 €
	Kleine Quiche	4,90 €

Tarte

Lars' Obsttarte mit frischen Früchten		6,90 €
---------------------------------------	--	--------

Käse

Käseteller		6,90 €
Kleine Käse-Auswahl und Feigensenf		

* Während des a-la-carte-Geschäfts sind die Speisen zum Teil etwas modifiziert.