

Alte Straßenmeisterei

A-la-Carte: Mo-Sa 12-14 + Mo-So 17-21 Uhr (20:30 last order)
So: Kalt-warmes Sonntagmittags-Frühstücksbüfett ++ 12-14 Uhr

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 €
Porchiertes Landei		9,90 €
Selleriepüree und Blattspinat		

Salate

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

Flammkuchen

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

Kleinigkeiten

Bauernfrühstück		
Eier, Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln mit Gewürzgurke und kleine Salatbeilage		9,90 €
Ofenkartoffel		
Sourcream und Salatbeilage		7,90 €
Zsätzlich mit gebratenen Champignons und Zwiebeln		9,90 €

Pasta-Highlight

Königliche Lasagne		
Rinderhack-Bolognese und Bunter Blattsalat		14,90 €

Alte Straßenmeisterei

Aus unseren Seen und vom Meer

Gebackenes Dorschfilet	12,90 €
Remouladensauce und lauwarmer Kartoffelsalat	
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	
Rustikale Garnelen-Pfanne	24,90 €
Garnelen mit Kräutern, Knoblauch + Zwiebeln. Aioli + Hollandaise sowie Kräuterbaguette	

Vom Lande

Holsteiner Grünkohl	14,90 €
Kassler, Schweinebacke, Kohlwurst, süße gebratene Kartoffeln, Senf	
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-Pfanne

Gärtner-Pfanne - Vegetarisch	12,90 €
Frisches Gartengemüse + was noch im Garten wächst, Aioli + Kartoffelspalten	

Saisonale Spezialitäten

Gänsekeule aus dem Rohr mit Apfelrotkohl, Klößen + Sauce	19,90 €
1/2 Ente aus dem Rohr mit Apfelrotkohl, Klößen + Sauce	24,90 €

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

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 Tagesgemüse	je 3,90 €
Pfefferrahmsauce, Hollandaise oder Bearnaise - Parmesan, gehobelt oder gerieben	je 2,90 €
Ketchup, Majo, Aioli, BBQ, Senf je 0,80 € - Spiegelei oder Kräuterbaguette je 1,90 €	

Alte Straßenmeisterei

Mo 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 €

Di bis Sa 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“ ab 17 Uhr auch a-la-carte auf Vorbestellung

Lukullus-Tafel „Heißer Stein“:
1 Rahm-Sauce und 2 kalten Saucen: Aioli + BBQ
Folienkartoffel mit Kräuterquark +
Produkte zum Selbstgaren nach Wahl a-la-carte
Spezialitäten: Fleisch, Garnelen und Feta oder Tofu

"All-you can eat warm + cold and drink" Sonntags-Frühstücks-Büfett ++

Sonntags erweitern wir ab 10:30 Uhr bis 14 Uhr unser reichhaltiges
tägliches Frühstücksbüfett um Suppe, 1 Empfehlung, Salat + Dessert

Büfett	19,90 €
--------	---------

Wunschplätze überall auf Reservierung

Saisonal wechselnde Empfehlungen auf der Tafel z.B.

Schweinehaxe, Geflügel, Wild, Fisch
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

Kleiner Eisbecher 3,90 €

Mit zwei Kugeln Eis nach Wahl und Sahne

Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Stracciatella – 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“ 6,90 €

2 Kugeln Zitronensorbet mit Bitter Lemon und Minze

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 €

Dessert für 1, 2, 3 Personen zum Teilen

Flammkuchen „Süßer Apfel“ 8,90 €

Apfelscheiben, Nüsse und Schmand

Dazu ein Glas Calvados für 3,50

Dessert zu zweit

Große Dessert-Variation mit Herz 9,90 €

Käse

Käseteller 6,90 €

Kleine Käse-Auswahl und Feigensenf

Alte Straßenmeisterei

Kleine Karte: So und Mo 17 - 21 Uhr

Zur Selbstbedienung: Rohkost mit Dipp
und Backwaren + verschiedene Buttersorten vom Bauertisch

Suppe

Tagessuppe

Nach Markteinkauf, cremig oder klar

Tasse 3,90 €

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 €

Bunter Salat:

Winterliche Blattsalate, Tomate, Gurke, Nüssen und mehr

7,90 €

Zusätzlich mit Schafskäse

9,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassisch“

Speck, Zwiebeln und Schmand

7,90 €

Flammkuchen „Hawaii“

Ananas, Schinken, Käse und Schmand

9,90 €

Flammkuchen „Deichgeflüster“

Schafskäse, Blattspinat und Schmand

12,90 €

Tarte

Lars' Obsttarte mit frischen Früchten

6,90 €

Käse

Käseteller

Kleine Käse-Auswahl und Feigensenf

6,90 €

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