

Gastronomie-Tipps

ANZEIGEN



Eine kulinarische Reise weitab vom Gewohnten offeriert Mike Dähmlow.

Foto: aj

Kulinarische Gaumenreisen für Gourmets

In der neuen „Speisekammer“ der Alten Straßenmeisterei gibt es statt Vorräten exquisite Geschmackserlebnisse.

Lieblingsgerichte, gekonnt aus guten Zutaten zubereitet, mit einer Prise Raffinesse abgeschmeckt und in einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis angeboten – dafür steht die Küche der Alten Straßenmeisterei. Mit der neuen „Speisekammer“ hat das Eutiner Restaurant nun außerdem das Zeug zu einem Feinschmeckergeheimtipp, der bald in aller Munde sein dürfte. Das Refugium besticht durch lässig zurückgenommene Eleganz in französischem Stil. Der perfekte Ort für die Gaumenreise, die hier für maximal 20 Gäste arrangiert wird.

Küchenchef Mike Dähmlow kreiert kleine Köstlichkeiten, die als Reise-Stationen auf einem Teller serviert werden. Hinter Namen wie „Köstliches aus dem Meer“ verbergen sich zum Beispiel Jakobsmuscheln

auf Algensalat, ein Zitronengrasspieß mit Langustenschwänzchen auf Orangen-Hollandaise und eine Rotbarbe auf Papaya-Mojo. Heimische und exotische Kräuter und Gewürze geben den Kompositionen Charakter. Das Nebeneinander der Kleinigkeiten ist eine Einladung, zu erleben, wie sich die unterschiedlichen Aromen befeuern und geschmacklich in Szene setzen. Drei bis sechs Stationen kann eine Gaumenreise haben, individuelle Wünsche finden Berücksichtigung, ansonsten ist jede Reise eine einmalige Überraschung. aj

Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei
Lübecker Landstraße 55, 23701 Eutin
Tel.: 04521 / 79 59 69
www.altestrassenmeisterei.de