

Speisekammer, die Gourmet-Schiene in der „Alten Straßenmeisterei“
Ein kleines Restaurant - ein Refugium für Feinschmecker und Genießer, die auch kulinarisch das Besondere wollen - klein aber fein!

Gaumenreise

„Im Dialog der Sinne“

Gaumenreise für den Club L'Etoile auch für Nicht-Club-Mitglieder

Gemeinsam entdecken wir beim Essen und Trinken neu Aromen, Unverwechselbares, Einzigartiges, Authentisches.

Wir können Geschmacksharmonien genießen, Kontraste erleben, außergewöhnliche Qualitäten herausfinden aber auch verrückte Kompositionen testen.

Club Aperitif

- Geeiste Weintrauben mit Holunder und Champagner
- Kleine Appetitmacher

Karibikträume: Accras de Crevettes

- Diese Scampi-Accras passen toll zum kleinen Planteur

Station 1 Aromen von hier und vom anderen Ende der Welt

- Enten-Consommé mit Ravioli von Pfifferlingen
- Kokosschaumsüppchen mit Gänsebrust

Station 2 Meeresbrise, Salz auf unserer Haut

- Jakobsmuschel im Dialog: Holsteiner Winterapfel und Walnüsse versus Winterrübchen
- Scampo auf einem Ananas-Carpaccio mit Currycreme und Selleriestroh

Station 3 Ostseefisch: Wie man ihn bettet, so schmeckt er.

- Auf Rahmspinat mit Wintertrüffeln
- Im Knoblauch-Vanille-Bett
- Auf Labskaus

Erfrischendes Intermezzo

- Sorbet von Wassermelone und Basilikum in Champagner

Station 4 Wald und Stall – eine Verbindung von Gegensätzen oder Schauerromantik?

- Rehrücken mit Hagebuttenpüree, gebratene Zwiebeln und Chiliöl
- Geschmorte Karotte, gewürzt mit Ingwer gespickt mit Ente à l'Orange
- Schwarzwurzelpüree mit Trüffelschuppen

Station 5 Sehnsucht nach Harmonie

- Gebrannte Creme von der Tonka-Bohne mit frischen Beeren, Holunderblüten-Eis und Erdbeer-Rhabarber-Cocktail

„Im Dialog der Sinne“: 5 Stationen 95 € (für Nicht-Club-Mitglieder)

Alte Straßenmeisterei, Lübecker Landstraße 55, 23701 Eutin Tel.: 04521 795969