

**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!**

Weihnachtliche Gaumenreise

„Kulinarische Weihnachtsreise“

Unsere Gaumenreise an den Weihnachts-Feiertagen

Die Weihnachtsreise beginnt, natürlich

... mit einem Weihnachtspunsch

... am festlichen Tisch

- Einstimmung: Salz, Pfeffer, Öl
- Überraschung aus der Küche

Station 1 **Weihnachtliche Suppenfreuden**

- Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis mit Keimöl und Lebkuchen-Croutons
- Kokosschaumsuppe mit Trauben und Gänsebrust
- Geflügel-Consommé mit Kaisergranat und Safran

Station 2 **Weihnachten auf See**

- Jakobsmuschel mit Holsteiner Winterapfel und Walnüssen
- Scampo auf einem Ananas-Carpaccio trifft Currycreme und Selleriestroh

Erfrischungspause

- Fruchtiges Sorbet im Prosecco

Station 3 **Am Tannenbaum, die Lichter brennen**

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

Station 4 **Ferne Weihnachtsaromen**

- Creme Brulée von der Passionsfrucht mit Pfefferkucheneis

Zurück in Schleswig-Holstein

- Ein Pharisäer, er gehört irgendwie zu Weihnachten
- Kleine Weihnachtsbäckerei mit Apfel, Nuss und Mandelkern

Nur Sonntag den 25.Dezember und Montag den 26.Dezember, also an den beiden Weihnachts-Feiertagen, gibt es abends die „Weihnachtliche Gaumenreise“.

„Weihnachtliche Gaumenreise“ 89 €