

# Alte Straßenmeisterei

Holsteiner Frischeküche Mittwoch bis Sonntag 12 - 14 und ab 17 Uhr

## Suppe

Cremige Suppe aus dem Küchengarten	Tasse	3,90 €
Zusätzlich mit gebratenem Garnelenspieß (auch im Menü abends und Sa + So-Mittag)	Tasse	8,90 €
Wechselnd, nach saisonalem Markteinkauf	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 €
Blattspinat auf saisonalem Püree		
Frisch gehobelter Trüffel (bei Verfügbarkeit mit Aufpreis)		

## Salate

Salat-Komposition „Alte Straßenmeisterei“		8,90 €
Kartoffel-, Gurken- und Möhrensalat und Salatbeilage		
Bunter Salat mit Früchten		8,90 €
Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Früchte und mehr (auch im Menü abends und Sa + So-Mittag)		
Zusätzlich mit Schafskäse		10,90 €
"Salat Spezial" mit gebratenen Garnelen		16,90 €
Bunte Blattsalate, Garnelen, Parmesan und Aioli		

## 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 €

## Deftiges

Bauernfrühstück		
Eier, Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln mit Gewürzgurke und kleine Salatbeilage		9,90 €

## Pasta-Highlight

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

## Käse-Spezialität für 2

Französischer Camembert aus dem Backofen		
Gebacken und gespickt mit Knoblauch, Zwiebeln, mediterranen Kräutern und mehr		9,90 €

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung. Stand April 2019

# Alte Straßenmeisterei

## Aus unseren Seen und vom Meer

<b>Gebackenes Dorschfilet</b>	12,90 €
Remouladensauce und lauwarmer Kartoffelsalat	
	Mi - So MITTAGS-Angebot 9,90 €
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b>	17,90 €
Cremiger Blattspinat und Kartoffelpüree (auch im Menü abends und Sa + So-Mittag)	
<b>Garnelen im eigenen Sud aus der Eisenpfanne</b>	24,90 €
Garnelen mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln. Aioli und Kräuterbaguette	

## Vom Lande

<b>Maishähnchenbrust "Champignon à la crème"</b>	17,90 €
Grüne Erbsen mit Möhrenstiften und Petersilienkartoffeln (auch im Menü abends und Sa + So-Mittag)	
<b>Lammrücken, rosa gebraten, mit Thymian-Rahm-Sauce</b>	24,90 €
Auf grünen Bohnen mit Kartoffelgratin	
<b>Rumpsteak von der Färse</b>	220 g 22,90 €
Champignon-Zwiebelgemüse, Pommes frites, Salatbeilage + Kräuterbutter	300 g 27,90 €
<b>Tagliata von unserem Rumpsteak</b>	
Rukkola, gehobelter Parmesan und Balsamico-Pesto, dazu Rosmarin-Kartoffeln	220 g 22,90 €

## Unsere Schnitzel-Spezialitäten

<b>Jäger-Schnitzel vom Schwein</b>	15,90 €
Knusprige Bratkartoffeln und Champignon-Zwiebel-Sauce	
<b>Schnitzel Holstein mit Spiegelei</b>	15,90 €
Knusprige Bratkartoffeln und saisonales Gemüse	
	Mi - So MITTAGS-Angebot 9,90 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	22,90 €
Lauwarmer Kartoffelsalat + Gurkensalat + Preiselbeeren	

## Straßenmeister-Pfanne

<b>Gärtner-Pfanne - Vegetarisch</b>	12,90 €
Frisches Gartengemüse + was noch im Garten wächst, Aioli + Kartoffelspalten	
	Mi - So MITTAGS-Angebot 9,90 €

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

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

Krokette(n), 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, Majonäse, Aioli, BBQ, Senf je 0,80 € - Spiegelei oder Kräuterbaguette je 1,90 €	

# Alte Straßenmeisterei

## Täglich Esserlebnis „Heißer Stein“: Auf 24h-Vorbestellung

Bei Vorbestellung mindestens 1 Tag vorher ab 4 Personen befeuern  
wir für Sie gerne unseren „Heißen Stein“:

### **Lukullus-Tafel „Heißer Stein“:**

1 Rahm-Sauce und 2 kalten Saucen: Aioli + BBQ  
Folienkartoffel mit Kräuterquark

9,90 €

**Produkte zum Selbstgaren nach Vorauswahl oder à-la-carte**

Preis nach Wahl

**Spezialitäten: Fleisch, Garnelen und Feta**

Wir servieren Ihnen die Lukullus-Tafel bei Vorbestellung gerne auch  
tischweise in Variationen mit verschiedenen Fleischsorten und mit allen  
Beilagen nach Wahl sowie mit reichhaltigem Tischbüfett. Angebotspreis  
pro Person: 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

## Sonntags-Angebot nur auf Vorbestellung ab 8 Personen

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

Sonntags erweitern wir ab 11 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.

1/2 Ente oder Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Holsteiner Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke, Kohlwurst

Schweinehaxe mit Sauerkraut oder Lammkeule im Ganzen

Vegetarisch: Gefüllte Paprika mit Schafskäse und Zucchini mit Bandnudeln  
Dorschfilet gedünstet auf Gemüsebett mit Kartoffelpüree oder Matjesvariationen

Schweinefiletmedaillons "Champignons à la crème"

Spezialitäten: Spargel, Gartengemüse, Geflügel, Wild, Fisch, Krustentiere 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 (auch im Menü abends und Sa + So-Mittag) 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