

Alte Straßenmeisterei

Holsteiner Frischeküche Mittwoch bis Sonntag: FEIN* und RUSTIKAL

Bei „feinem Speisen“ bitte wir im Winter um Reservierung.

Suppe

Cremige Suppe aus dem Küchengarten	Tasse	3,90 €
	Teller	6,90 €
Dreierlei Süppchen in Gläschen (auch im Menü)		9,90 €

Vorspeisen

Bruschetta		
Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Olivenöl		5,90 €
Gratinierter Ziegenkäse		
Kleiner Blattsalat und Imkerhonig		9,90 €
Grüne Erbsen mit Ziegenfrischkäse		9,90 €
Velouté von der Erbse - Erbsencreme		

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		
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 auch zum Teilen

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

Alte Straßenmeisterei

Holsteiner Frischeküche Mittwoch bis Sonntag: FEIN* und RUSTIKAL

Bei „feinem Speisen“ bitte wir im Winter um Reservierung.

Aus unseren Seen und vom Meer

Gebackenes Dorschfilet 12,90 €
Remouladensauce und lauwarmer Kartoffelsalat

Als MITTAGS-Angebot 9,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten 17,90 €
Cremiger Blattspinat und Kartoffelpüree (auch im Menü)

Garnelen im eigenen Sud aus der Eisenpfanne 24,90 €
Garnelen mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln. Aioli und Kräuterbaguette

Vom Lande

Maishähnchenbrust "Champignon à la crème" 17,90 €
Grüne Erbsen mit Möhrenstiften und Petersilienkartoffeln (auch im Menü)

Lammrücken, rosa gebraten, mit Thymian-Rahm-Sauce 24,90 €
Auf grünen Bohnen mit Kartoffelgratin

Rumpsteak von der Färse 220 g 22,90 €
Champignon-Zwiebelgemüse, Pommes frites, Salatbeilage + Kräuterbutter 300 g 27,90 €

Tagliata von unserem Rumpsteak
Rukkola, gehobelter Parmesan und Balsamico-Pesto, dazu Rosmarin-Kartoffeln 220 g 22,90 €

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

Als MITTAGS-Angebot 9,90 €

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

Als 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:

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

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
Spezialitäten: Fleisch, Garnelen und Feta**

Preis nach Wahl

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 (auch ab 2 Pers.)

Ab 4 Personen – Tischweise - Ab 29 € pro Person

Sonntags-Angebot nur auf Vorbestellung ab 20 Personen

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

Sonntags erweitern wir auf Bestellung ab 11 Uhr bis 14 Uhr unser
reichhaltiges tägliches Frühstücksbüfett um
Lasagne, Salate + Dessert

Suppe, Büfett 24,90 €

Wunschplätze überall auf Reservierung

Saisonal wechselnde Gerichte auf Vorbestellung für Ihr persönliches Fest oder als Tages-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) 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 €

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