

Alte Straßenmeisterei

Holsteiner Frischeküche Mittwoch bis Sonntag und jederzeit ab 6 Personen

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

Suppen *

Nach Markteinkauf: Karottenmix, Kürbis, Lauch, Kartoffel,
Pilze, Tomate, Brokkoli, Blumenkohl, Kräuter, Ingwer

- | | | |
|--|-----------------|--------|
| * Cremige Suppe aus dem Küchengarten (auch im Regional-Menü) | Tasse | 3,90 € |
| | "veggie" Teller | 6,90 € |
| * Dreierlei Süppchen in Gläschen | "veggie" | 9,90 € |

Unsere Fischsuppe

Fischvariationen aus Ostsee- und den Ozeanen

Soupe de Poisson „à la Bouillabaisse Nord“ in der Terrine

Mit Fischeinlage, Croutons, geriebenem Emmentaler und Aioli

14,90 €

Spezialität des Hauses

Velouté von grünen Erbsen mit Ziegenfrischkäse

Die Suppe wird am Tisch eingeschenkt.

"veggie" 9,90 €

Dazu 3 gebratene argentinische Rotgarnelen

16,90 €

Dazu oder zu anderen Gerichten

Einzel-Aufpreis

1 Argentinische Rotgarnele

2,50 €

1 Portion Räucherlach

6,50 €

Vorspeisen oder etwas Kleines *

- | | | |
|---|----------|--------|
| * Bruschetta | "veggie" | |
| Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Olivenöl | | 5,90 € |
| * Gratiniertes Ziegenkäse | "veggie" | |
| Kleiner Blattsalat und Imkerhonig | | 9,90 € |

Salate nach Hausrezepten *

- | | | |
|---|----------|---------|
| * Salat-Komposition „Alte Straßenmeisterei“ | "veggie" | 8,90 € |
| Kartoffel-, Gurken- und Möhrensalat und Salatbeilage | | |
| * Bunter Salat mit Früchten | vegan | 8,90 € |
| Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Früchte und mehr (auch im Regional-Menü) | | |
| Zusätzlich mit Schafskäse "veggie" | | 10,90 € |
| * "Salat Spezial" mit gebratenen argentinischen Rot-Garnelen | | 16,90 € |
| Bunte Blattsalate, Garnelen, Parmesan und Aioli | | |

Käse-Spezialität auch zum Teilen *

"veggie"

- | | | |
|---|--|--------|
| * Französischer Camembert in seiner Schachtel aus dem Backofen | | |
| Gebacken und gespickt mit Knoblauch, Zwiebeln, mediterranen Kräutern und mehr | | 9,90 € |

Die Gerichte mit * servieren wir auch an unseren Ruhetagen, Montag und Dienstag ab 17 Uhr.

Alte Straßenmeisterei

Holsteiner Frischeküche Mittwoch bis Sonntag und jederzeit ab 6 Personen

Unsere traditionellen Flammkuchen *

- | | | |
|---|----------|---------|
| * Flammkuchen „Klassisch“
Speck, Zwiebeln und Schmand | | 7,90 € |
| * Flammkuchen „Hawaii“
Ananas, Schinken, Käse und Schmand | | 9,90 € |
| * Flammkuchen „Deichgeflüster“
Schafskäse, Blattspinat und Schmand | "veggie" | 12,90 € |
| * Flammkuchen „Ostsee“
Geräucherter Lachs, Schmand mit frischem Dill und Frühlingszwiebeln | | 12,90 € |
| * Flammkuchen „Süßer Apfel“
Apfelscheiben, Nüsse und Schmand | "veggie" | 8,90 € |

Deftige Kleinigkeiten und Lieblingskost *

- | | | |
|---|----------|---------|
| * Bauernfrühstück
Eier, Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln mit Gewürzgurke und kleine Salatbeilage | | 9,90 € |
| * Rindfleisch-Lasagne
Nudelblätter mit Rinderhack-Bolognese-Füllung und Salatbeilage | | 14,90 € |
| * Königsberger Klopse „Facon L'Etoile“
Rinderklopse mit Kapern-Rahmsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete und Salatbeilage | | 16,90 € |
| * Bandnudeln mit Pesto - Grün
Frische Kräuter und Gartengemüse | "veggie" | 12,90 € |
| * Bandnudeln - Rot
Frische Kräuter Paprika-Tomaten-Sauce | "veggie" | 12,90 € |
| * Gärtner-Pfanne (auch im Regional-Menü)
Frisches Gartengemüse + was noch im Garten wächst + Kartoffelspalten
Aioli und/oder Hollandaise auf Wunsch ohne Aufpreis | vegan | 12,90 € |
| Dazu oder zu anderen Gerichten | | |
| * 1 Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb | | 9,90 € |
| Gehobelter Parmesan | | 2,90 € |

Die Gerichte mit * servieren wir auch an unseren Ruhetagen, Montag und Dienstag ab 17 Uhr.

Alte Straßenmeisterei

Holsteiner Frischeküche Mittwoch bis Sonntag und jederzeit ab 6 Personen

Aus unseren Seen und vom Meer

- * Gebackenes Dorschfilet 12,90 €
Remouladensauce und lauwarmer Kartoffelsalat
- Zanderfilet auf der Haut gebraten 17,90 €
Cremiger Blattspinat und Kartoffelpüree (auch im Regional-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 Regional-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
- * Wiener Schnitzel vom Kalb 22,90 €
Lauwarmer Kartoffelsalat + Gurkensalat + Preiselbeeren

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, Brat- oder Salzkartoffeln, Champignon-Zwiebelgemüse oder
saisonale Gemüsesorten nach Markteinkauf je 3,90 €

Pfefferrahmsauce, Hollandaise oder Bearnaise - Parmesan, gehobelt je 2,90 €

Ketchup, Majo, Aioli, BBQ, Senf je 0,80 € - Spiegelei oder Kräuterbaguette je 1,90 €

Die Gerichte mit * servieren wir auch an unseren Ruhetagen, Montag und Dienstag ab 17 Uhr.

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 €

Baiser-Eis-Traum

Vanille- und Erdbeer-Eis, Baiser-Stückchen, Früchte und Sahne

7,90 €

Crème Brûlée

Mit Früchten

6,90 €

Süße Nachtisch-Variation des Tages

7,90 €

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

Alte Straßenmeisterei

Unsere traditionellen Spezialitäten Mi bis So auf 72h-Vorbestellung

Ostsee-Garnelen aus der Kieler Förde

Tagespreis

Spargelnudeln und Orangen-Hollandaise (auch im Fest-Menü)

Fisch im Ganzen auf dem Fenchelbett*

Tagespreis

Aus dem Ofen mit knusprigen Kartoffeln (auch im Fest-Menü) ab 2 Pers

"Unser Chateaubriand" von der Holsteiner Färse

pro Pers 34,90 €

Feine Gemüse und Sauce Béarnaise (auch im Fest-Menü) ab 2 Pers

"Bouillabaisse Nord" mit Fischvariationen

Große Fischsuppe nach Art der Bouillabaisse mit allen klassischen Beilagen

Ab 4 Pers tischweise

pro Pers 29,00 €

Bei Vorbestellung min. 3Tage vorher ab 4 Personen befeuern wir für Sie gerne unseren „Heißen Stein“:

Lukullus-Tafel „Heißer Stein“

Grundpreis

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

pro Pers 9,90 €

Produkte zum Selbstgaren nach Vorauswahl der unterschiedlichen Spezialitäten: Fleisch, Garnelen, Gemüse und Feta

nach Vorauswahl

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 €

„Fleisch-Fondue mit Bouillon“ und kleinem Tischbüfett

pro Pers 29,00 €

Gargut in Variationen, Heiße Bouillon, Salatvariationen + Saucen ab 2 Personen

Täglich Ihr individuelles Fest: Bei rechtzeitiger Vorbestellung

Saisonale Gerichte nach Ihren Wünschen für Ihr persönliches Fest, zum Beispiel:

3-Gang-Menü mit regionalen Speisen

ab 30,00 €

Unser Festmenü, möglich mit Weinbegleitung

ab 49,00 €

Menü "wie daheim"

ab 30,00 €

Kalt-warmes Büfett

ab 30,00 €

Saisonale Gerichte aus der Frischeküche

1/2 Ente oder Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Holsteiner Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke, Kohlwurst

Schweinehaxe mit Sauerkraut oder Lammkeule im Ganzen

Gefüllte Paprika mit Schafskäse und Zucchini mit Bandnudeln

Dorschfilet gedünstet auf Gemüsebett mit Kartoffelpüree oder

Schweinefiletmedaillons "Champignons à la crème"

Spargelgerichte, Geflügel, Wild, Matjesvariationen, Fisch, Krustentiere u.v.m.

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.