

Speisekarte im Sommer 2021

Alte Straßenmeisterei

Verfeinerte Holsteiner Frischeküche für
jeden, der unser Ambiente, unseren Stil und
unsere Esskultur schätzt.
Das ist unser Anspruch.

Wir möchten die heimische Küche,
deren Produkte und Esskultur bewahren,
und die kulinarischen Schätze
der Heimat nutzen.

Saisonal frisch.
Heimisch traditionell kreativ.
Täglich für Sie da.

Unser Team heißt Sie herzlich Willkommen.

Ihre Ruth Herrnberger



Holsteiner Frischeküche

Suppen

Suppen-Spezialität des Küchenchefs

Gulaschsuppe

7,90 €

Cremige Suppe vom Küchengarten nach Markteinkauf:

Brokkoli-Suppe

"veggie"

6,90 €

Holsteiner Fischsuppe

9,90 €

Klare Fischsuppe mit Chili, Filethappen vom Lachs und Dorsch, Gemüsestreifen, Garnelen und Nordseekrabben

Salate

Salat-Variation: **Knackiger Salat-Teller der Saison**

"veggie"

12,90 €

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika und Knoblauchbrot

Klein - ideal als zusätzliche Beilage 4,90 €

Salat-Variation mit gebratenen Streifen aus der Putenbrust

13,90 €

Salat-Variation mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter

14,90 €

Salat-Variation mit zarten Streifen vom Rumpsteak

16,90 €

Wahlweise mit Orangen-Joghurt-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Dressing

Vorspeise

Bruschetta

"veggie"

5,90 €

Geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und geriebenem Parmesan

Bruschetta zusätzlich mit Graved Lachs

9,90 €

Bruschetta zusätzlich mit Räucherschinken

9,90 €

Unsere traditionellen Flammkuchen

Flammkuchen „Klassisch“

7,90 €

Speck, Zwiebeln und Schmand

Flammkuchen „Hawaii“

9,90 €

Ananas, Schinken, Käse und Schmand

Flammkuchen „Deichgeflüster“

"veggie"

12,90 €

Schafskäse, Blattspinat und Schmand

Flammkuchen "Nordsee"

14,90 €

Krabben, Zwiebeln, Tomaten und Schmand

Deftiges

Bauernfrühstück "Alte Straßenmeisterei"

9,90 €

Eier, Speck, Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzgurken und Salatboukett

Tartar vom Matjesfilet auf warmem Kartoffelrösti

13,90 €

Matjestartar, Rösti und Salatboukett

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 Juni 2021

Aus dem Meer und vom Lande

Fisch

Matjes „Hausfrauenart“	13,90 €
2 Matjes-Filets, Äpfel und Zwiebeln in Sahnesauce	
Schollenfilet in der Eihülle	14,90 €
Mit Speckwürfeln und Salat der Saison	
Gebratenes Dorschfilet	15,90 €
Auf Wirsingrahm	
Lachssteak vom Ostseelachs	16,90 €
Auf Rahmspinat mit Riesling-Sauce	
Pfanne "Alte Straßenmeisterei"	18,50 €
Dorsch- und Schollenfilet, rotes Sauerkraut und Senfsauce	

Als Beilage wahlweise: Bratkartoffeln, Pommes oder Salzkartoffeln

Fleisch

Holsteiner Sauerfleisch	13,90 €
Remouladensauce	
Schnitzel Holstein	14,90 €
Spiegelei und Salat der Saison	
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel	16,90 €
Gartengemüse, Pfeffersauce und karamellierte Rotweinschalotten	
Lammfilet mit Thymiansauce	22,90 €
Speckbohnen und Kräuterbutter	
2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb	23,90 €
Dazu: Gurkensalat und Preiselbeeren oder auf Wunsch: "Jäger Art" mit Champignon-Rahmsauce	
Auf Wunsch: Lauwarmer Kartoffelsalat als Beilage	
Rumpsteak von der Holsteiner Färse ca. 250 gr.	24,90 €
Champignons, Zwiebeln + Knoblauchbrot	
Steak-Pfanne "Alte Straßenmeisterei"	25,90 €
Rumpsteak, Medaillons vom Schweinefilet, Putenfilet ca. 250 gr. mit Grilltomaten, Speckbohnen Kräuterbutter und Knoblauchbrot	

Als Beilage wahlweise: Bratkartoffeln, Pommes oder Salzkartoffeln

Leckeres zum Abschluss ...

Kleiner Eisbecher 3,90 €

Mit zwei Kugeln Eis nach Wahl und Sahne

Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Stracciatella

Jede weitere Kugel 1,50 €

Unsere Sorbets

Dreierlei Sorbets 5,90 €

Zitrone, Cassis, Himbeere + nach Saison

Jede weitere Kugel 1,90 €

Dazu ein Glas feiner Grappa 3,00 €

Extras Früchte 3,90 €

Schlag-Sahne 1,50 €

Baiser-Eis-Traum 7,90 €

Vanille- + Erdbeer-Eis, Baiser, Früchte + Sahne

Holsteiner Rote Grütze mit Vanille-Sauce 7,00 €

Dazu: 1 Kugel Vanille-Eis 1,50 €

Holsteiner Rotwein-Zwetschgen 7,90 €

Zwetschgen in Gewürzrotwein und Walnuss-Eis

Schokolade warm und kalt 8,50 €

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

Karamellisierte Apfeltarte 8,50 €

Kuchen vom Holsteiner Apfel mit Pistazien-Eis

Dessert für 1, 2, 3 Personen zum Teilen

Flammkuchen „Süßer Apfel“ 8,90 €

Apfelscheiben, Nüsse und Schmand

Dazu ein Glas Calvados 3,50 €

Käseteller 7,90 €

Kleine Käse-Auswahl und Feigensenf

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 Juni 2021



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Susi und Strolch

Nudeln mit Tomatensauce
3,90 €

Max und Moritz

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus
4,50 €

SpongeBob Schwammkopf

Fischstäbchen mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelstampf
4,50 €

Tom und Jerry

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes
5,50 €

Micky Maus

2 kleine Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt & Zucker
5,50 €

Ice Age

1 Kugel Eis mit bunten Streuseln
2,50 €

Wir kochen auch gern nach individuellem Kinderwunsch.

Euer Team der Alten Straßenmeisterei

Alte Straßenmeisterei

Menü-Angebote für Ihre Festlichkeit ab 8 Personen

Festliche Menüs:

3-Gang-Menü, klassisch als Tellergerichte serviert:			Grundpreis	pro Person
1	Menü A "Regional"			30,00 €
	Suppe	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen		
	Hauptgang	Truthahnsteak mit Champignons auf Kartoffelrösti und Salatteller		
	Dessert	Holsteiner Rote Grütze		
2	Menü B "Regional"			30,00 €
	Suppe	Brokkolirahmsuppe		
	Hauptgang	Ostseedorsch in Estragon-Senfsauce mit Butterreis		
	Dessert	Erbeercreme mit Sahne und Erdbeeren		
3	Menü C "Regional"			30,00 €
	Suppe	Passierte Gemüsesuppe mit Creme fraîche		
	Hauptgang	Glacierter Schweinebraten in Kräuterkruste mit Gemüse und Kroketten		
	Dessert	Quarkknödel an Sauerkirschsauce mit Zimteis		
5	Menü E "Regional"			30,00 €
	Suppe	Aufgeschlagene Kräuterrahmsuppe mit Brotcroutons		
	Hauptgang	Poulardenbrust in Rieslingrahmsauce mit Blattspinat und Schwarz/weißer Reis		
	Dessert	Vanille- Eis mit heißen Rumkirschen		
4	Menü D "Gehoben saisonal"			35,00 €
	Suppe	Kartoffelsuppe mit Streifen von Holsteiner Katenschinken		
	Hauptgang	Schweinefilet am Stück gebraten mit Rotsponsauce, Gemüse, Röstkartoffeln		
	Dessert	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce		
6	Menü F "Gehoben saisonal"			35,00 €
	Suppe	Hummersuppe		
		Glacierter Schweineschulter und Rindersaftbraten mit jungen Erbsen, Blumenkohlrischen, feinen Möhren, Champignons, Apfelrotkohl,		
	Hauptgang	Kartoffelbällchen und Petersilienkartoffeln		
	Dessert	Mousse au Chocolate		
8	Menü H "Hochwertig"			40,00 €
	Suppe	Gratinierte Zwiebel Suppe		
	Hauptgang	Geschmorte Kalbshaxe an Champignonrisotto und Kartoffelgratin		
	Dessert	Frischer Obstsalat mit Himbeereis		
7	Menü G "Großartig"			45,00 €
	Vorspeise	Hausgebeizter Ostseelachs mit Dill-Senfsauce auf Kartoffelplätzchen		
		Rinderfilet unter der Kräuterkruste an Maderasauce mit Kaisergemüse,		
	Hauptgang	Kroketten		
	Dessert	Gefüllter Crepe mit Pfirsicheis		

Menü 1- 8: 3-Gang-Menü, "wie daheim" auf Platten und in Schüsseln serviert
 Bei Variationswahl im Hauptgang: 5 € Aufpreis für jeden zusätzlichen Hauptgang
 Die Angebote gelten für Feste ab 8 erwachsene Personen
 Die Veranstaltungsdauer beträgt maximal 3 Stunden bei Pauschal-Angeboten.
 Die Getränkepauschale pro erwachsene Person beträgt 20 €, ohne Alkohol 15 €.
 Für Kinder gelten Sondervereinbarungen nach Absprache.



Sommer 2021: Juni - September

Restaurant **Alte Straßenmeisterei**

Feine **Holsteiner Frischeküche**

Von Mittwoch bis Sonntag geöffnet.

Im Sommer statt Ruhetage:
Kleine Auswahl von der Karte und
Saisonales auf der Tafel
Montag und Dienstag

Von 17 bis 21 Uhr drinnen oder draußen speisen.
Reservieren Sie Ihren Lieblingstisch: 04521 795969

Festlichkeiten, Tagungen, Meetings und Events
sind jederzeit auf Reservierung möglich.

Auch als Geschlossene Gesellschaft bis
30 Personen im Café des Arts.

FESTE FEIERN

In der Eventlocation L'Etoile gern in Eigenregie.

EUT-IN Hotel und Restaurant

Alte Straßenmeisterei

Ruth Herrnberger, Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Telefonische Reservierung: (04521) 79 59 69