



Umwelt* - Körper* - Geist + Seele*

* Wir bevorzugen
nachhaltig angebaute heimische Produkte.

*Gesundes für Ihren Körper bringen wir auf den Tisch.

*Die Esskultur und die kulinarischen Schätze
der Heimat nutzen wir,
damit Sie höchste sinnliche und geistige
Geschmackserlebnisse genießen können.

Verfeinerte Holsteiner Frischeküche
für jeden, der unseren Stil, unser Ambiente und unsere
Ess- und Trinkkultur schätzt.

Saisonal frisch.

Heimisch traditionell kreativ. Genussvoll für Kenner.

Unser Team heißt Sie herzlich Willkommen.

Ihre Ruth Herrnberger

Alte Straßenmeisterei

„Warme Küche“ Regelzeit: 17 - 20 Uhr

Restaurant-Ruhetage: Montag und Dienstag. Reservierung ist erbeten.

ViniVersum mit Weinhandel

Im ViniVersum können Sie verweilen und Kleinigkeiten verzehren
und Weine probieren und zu Ladenpreisen kaufen. Für Hotelgäste
gibt es überdies Mo + Di „Kaltes Abendbrot“.

Café des Arts: Frühstück + Feiern

Täglich: Frühstück 7 (Mo - Fr), 8 (Sa + So + Feiertage) bis 10 Uhr
Festlichkeiten, Tagungen, Meetings und Events bis 30 Pers.
Jederzeit nach individueller Absprache mit oder ohne Beköstigung.

Restaurant Alte Straßenmeisterei 2023

Suppe, Vorspeisen, Salat, Quiche

Creme-Suppe aus dem Küchengarten Croutons + Gemüse-Topping "veggie" AG 9,90 €

Kokos-Creme-Suppe mit Geflügel AFGO 14,00 €

Bruschetta "veggie" AG 9,90 €

Baguette, marinierte Tomate, Zwiebeln, Knoblauch + Parmesan

Rote Bete Carpaccio "veggie" GH 12,50 €

Frische Rote Bete, Rucola, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Dressing

Gebackener Ziegenkäse mit Honig "veggie" AG 12,50 €

Ziegenkäse, Blattsalat, Beerenfrüchte + Bienenhonig

Garnelen-Pfännchen mit Herz ABGO 12,50 €

2 in Knoblauch und Zwiebeln gebratene HanseGarnelen (ohne Schale mit Kopf), Aioli und Baguette

Bunter Salat mit Schafskäse und Oliven "veggie" G 12,50 €

Blattsalate, Tomate, Gurke, Schafskäse, Oliven und mehr

„Quiche Lorraine“ Speck, Zwiebeln, Sahne und Emmentaler Käse AG 12,50 €

„Holsteiner Gemüse-Tarte“ à la Quiche "veggie" AG 12,50 €

Gemüse, Zwiebeln, Sahne und Emmentaler Käse

Von Feld und Wiese und aus dem Garten

Gärtnerpfanne mit "Hollandaise" + Aioli extra "veggie" AGO 15,00 €

Gemüse-Variationen und Kartoffelspalten

Mediterrane Pasta mit Gemüse "veggie" AGOL 15,00 €

Gemüse, pikant mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln. Mit Paprika-Tomaten-Sahne-Sauce

Unser Regional-Menü für jeden Tag

"Brot und Butter" + "Gruß aus der Küche": Süppchen oder Mini-Quiche

Suppe oder Vorspeise

Creme-Suppe aus dem Küchengarten "veggie" AG 9,90 €

oder

Kleines Rote-Bete-Carpaccio "veggie" GH 12,50 €

Hauptgänge zur Wahl

Gebratenes Zanderfilet ACD 19,50 €

Holsteiner Kohl in Zitronen-Butter und Kartoffelpüree

oder

Rinderroulade AGJ 19,50 €

Braune Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree

Nachtisch

Crème Brûlée AOG 8,50 €

Klassische Crème mit Früchten

"Gruß aus der Küche" + 1 Suppe oder Vorspeise + 1 Hauptgang + 1 Dessert

3-Gang-Menü: 35 €

Restaurant Alte Straßenmeisterei Winter 2023

Aus unseren Seen und Flüssen und aus dem Meer

Hausgemachter Reibekuchen: Rösti mit Räucherlachs	ACGJO	17,50 €
Holsteiner Kartoffeln, Lachs, Kräuterschmand und Honig-Senf-Dill-Sauce		
Gebratenes Dorschfilet	ACD	17,50 €
Blattspinat und lauwarmer Kartoffelsalat		
Gebratenes Zanderfilet	ACD	19,50 €
Holsteiner Kohl in Zitronen-Butter und Kartoffelpüree		
Mediterrane Pfanne mit Filets von Dorsch und/oder Zander	CGO	25,00 €
Fischfilets auf knusprigem Kartoffel-Fenchel-Bett		
Rustikale Garnelen-Pfanne	ABGO	25,00 €
Black Tiger Garnelen (ca. 200 g ohne Kopf und Schale) mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln. Aioli + Kräuterbaguette		
Garnelen-Pfanne mit Wildgambas	ABGO	25,00 €
4 Argentinos Crudos (mit Kopf und ohne Schale) mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln. Aioli + Kräuterbaguette		
	5,00 €/Stck.	jede weitere
PASTA-Highlight: Pikant gebratene Garnelen auf Spaghetti	ABGOL	25,00 €
Black Tiger Garnelen oder 4 Argentinos Crudos mit Spaghetti in Tomatensauce. Geraspelter Parmesan.		

Auf Vorbestellung: Seezunge, Königskrabbe, Languste + Garnelenspezialitäten
Sehen Sie hierzu: "Highlights aus dem Meer" und das Meeresspezialitäten-Menü

Von Weide, Feld und Wiese und aus dem Stall und Garten

Geschnetzeltes vom Kalb	AG	19,50 €
Grüne Erbsen und hausgemachter Kartoffelrösti		
Rinderroulade	AGJ	19,50 €
Braune Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree		
Wiener Schnitzel	AG	24,50 €
Bratkartoffeln oder lauwarmer Kartoffelsalat und Gurkensalat		
Rumpsteak von der deutschen Färse	G	29,50 €
Gebratene Champignons und Bratkartoffeln. Kräuterbutter		
Tagliata von unserem Rumpsteak	G	29,50 €
Rumpsteak in Scheiben, Rucola und Parmesan. Kleiner Tomatensalat		
Rinder-Filet-Steak von der deutschen Färse	G	38,50 €
Zartes Gartengemüse, Pfeffer-Rahmsauce und Kartoffelgratin		

Auf Vorbestellung: Chateaubriand und Ente à l'Orange oder klassisch

Chateaubriand - Doppeltes Filet im Ganzen für 2 Personen	AGO	69,00 €
Rinderfilet von der deutschen Färse, feine Gemüse, Kartoffelbeilage und Sauce Bearnaise		
Knusprige halbe aromatische Ente "Klassik" für 1 Personen	AG	38,00 €
Ente frisch aus dem Backofen. Dazu Apfelrotkohl + Kartoffelklöße mit klassischer Entensauce		
Knusprige halbe aromatische Ente "à l'Orange" für 1 Personen	AG	38,00 €
Ente mit Orangen frisch aus dem Backofen. Dazu "Erbsen und Wurzeln" + Kartoffelgratin mit Orangensauce		
	AG	
1 ganze Ente frisch aus dem Backofen, serviert für 1 - 4 Personen:		49,00 €
Pro Person mit Gedeck und Beilagen: zusätzlich "Gedeck" 10 €.		10,00 €

Leckeres zum Abschluss ...

Kleiner Eisbecher	G	4,90 €
Mit zwei Kugeln Eis nach Wahl und Sahne Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Stracciatella		
Jede weitere Kugel Eis	G	1,90 €

Unsere Sorbets

Dreierlei Sorbets		8,50 €
Zitronen, Cassis, Himbeere + nach Saison		
Jede weitere Kugel Sorbet		2,50 €
Dazu ein Glas feiner Grappa		3,00 €
Extras		
Früchte		3,90 €
Schlag-Sahne	G	1,50 €

Baiser-Eis-Traum		8,50 €
Vanille- + Erdbeer-Eis, Baiser, Früchte + Sahne		
	G	

Saisonal Vanille-Genuss		8,50 €
Vanille-Eis, kandierte Kürbiskerne und Kernöl		
	G	

Crème Brûlée	A+G+O	8,50 €
Klassische Crème mit Früchten		

Schokolade warm und kalt	E+G	12,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis		

Karamellisierte Apfeltarte	A+E+G+H	14,50 €
Apfeltarte mit 1 Kugel Eis		

Dessert für 1, 2, 3 Personen zum Teilen

"Herz"-liche Dessert-Variation für 2	A+G+H	19,50 €
Unsere Dessert-Variation		

Dazu ein Glas Calvados 3,50 €

Kleine Käseauswahl

Verschiedene Käsesorten, Baguette und Feigensenf	A G J	12,50 €
--	-------	---------

Krustentier-Highlights

Edle Krustentier-Delikatessen mit Stern^{***}, Highlights in der Alten Straßenmeisterei mit passenden Weltklasseweinen:

Unsere Neuheit^{***} - Die perfekte Vorspeise

HanseGarnelen^{*} Frische White Tiger - Zukunftsprojekt**
HanseGarnelen sind von exzellenter Qualität, fangfrisch regional. Ab Herbst KLIMANEUTRAL in neuem Zuchtbetrieb. Sie sind auch jetzt schon ohne Antibiotika oder künstliche Zusätze konsequent nachhaltig: Die Wasseraufbereitung erfolgt biologisch und wird permanent überwacht. Unsere frischen HanseGarnelen sind ein reines Naturprodukt, eine wahre Delikatesse, mit typisch nussigem, leicht süßlichem Aroma. Die Garnelen werden auf Wunsch mit oder ohne Schale gebraten. Im Angebot bei Verfügbarkeit:

HanseGarnelen mit Cocktailsauce und Baguette pro Stck. 6 €

Die Königskrabbe^{***} zartes Fleisch aus den Beinen

Die Königskrabbe wird nachhaltig wild gefischt im Europäischen Nordmeer. Sie gilt noch vor Hummer und Languste als edelste aller Krustentiere. Ihr zartes, weißes Fleisch schmeckt köstlich, süßlich und herzhaft zugleich. Ihr nussiger Geschmack hat eine delikate Meeresnote und ist ein großes, kulinarisches Abenteuer. Nur Wenige weltweit kennen das einmalige Geschmackserlebnis. Im Londoner "The Beast" heißt es, die „King Crab“ muss die Hauptrolle spielen und wird nur mit **Knoblauch und Zitronenbutter gegart und serviert. Bei uns: Inkl. royaler Cocktailsauce + Baguette. (Preis: je 100g 30 €)**

1 Langustenschwanz^{*} in der Schale, halbiert, aus der Karibik
Der Langustenschwanz kann für 1-2 Personen vorbestellt werden.

ca. 300 g pro Stck. (2 Hälften) 75 €

Zubereitung: Lauwarm aus dem Sud

Dazu royale Cocktailsauce, Aioli, Kräuterbaguette, Kartoffel-Gratin.
Wir bitten um Vorbestellung um die Qualität gewährleisten zu können.

Restaurant Alte Straßenmeisterei 2023

Zur Vorbestellung

Unsere Neuheit *** - Die perfekte Vorspeise

ABGO

2 HanseGarnelen mit Cocktailsauce und Baguette

6,00 €/Stck.

Köstlichkeit aus der Nordsee: Seezunge

Frisch in Zitronenbutter gebratene Seezunge

ACG

Kartoffelpüree, Blatt-Spinat und kleiner Holsteiner Gurkensalat.
Vorbestellung erbeten.

Black Tiger Garnelen

Große Garnelen mit Kopf und Schale oder

7,50 €/Stck.

Jumbo Garnelen mit Kopf und Schale

15,00 €/Stck

Individuelle Zubereitung nach Absprache!

Eisen-Pfanne mit Black Tiger Garnelen: 4 Große oder 2 Jumbos

ABGO

Große Garnelen ca. 400 g mit Kopf und Schale oder

7,50 €/Stck.

Jumbo Garnelen ca. 400 g mit Kopf und Schale

15,00 €/Stck

Große oder Jumbos (mit Kopf und Schale) mit Kräutern, Knoblauch und
Zwiebeln, Aioli + Kräuterbaguette

Krustentier-Vergnügen

1 Langustenschwanz* in der Schale, halbiert

ABGO

Lauwarm aus dem Sud, ca. 300 g pro Stck. (2 Hälften)

Dazu 2 kalte Saucen: Royale Cocktailsauce und Aioli

Baguette + Kräuterbaguette. Kartoffelgratin. Vorbestellung ratsam.

1 Langustenschwanz, geteilt für 2 Personen, zusätzliches Gedeck mit Beilagen: Aufpreis 10 €

ABGO

Die Königskrabbe*** zartes Fleisch aus den Beinen

ABGO

Bein-Fleisch von der Königskrabbe in Zitronenbutter geschwenkt + serviert

Dazu 2 kalte Saucen: Royale Cocktailsauce und Aioli

Baguette + Kräuterbaguette. Kartoffelgratin. Vorbestellung ratsam.

1 "Bein-Bruttogewicht" ca. 250 Gramm inkl. Schalen: je 100 Gramm 30 €

Exklusive Extra-Beilage zum Krustentier-Vergnügen:

AGIO

Hausgemachte Sauce Hollandaise, Kartoffel-Selleriepüree und
zartes Gartengemüse. Vorbestellung erbeten.