



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.
Spitzenküche mit Produkten in exzellenter Qualität.

Unser Team heißt Sie herzlich Willkommen.

Ihre Ruth Herrnberger

Alte Straßenmeisterei

„Warme Küche“ ab 17 Uhr

Von Mittwoch bis Sonntag - Reservierung ist erbeten - verwöhnen wir Sie
mit unserer Holsteiner Frischeküche und zusätzlich mit kulinarischen
Highlights und Spezialitäten auf Vorbestellung.

Montag und Dienstag sind Ruhetage im Restaurant.

Für Hotelgäste gibt es auf Wunsch „Abendbrot“ nach Vereinbarung.

ViniVersum mit Weinhandel

Im ViniVersum können Sie verweilen und Kleinigkeiten verzehren
sowie Weine probieren und zu Ladenpreisen kaufen.

Täglich: Frühstück 7 (Mo - Fr), 8 (Sa + So + Feiertage) bis 10 Uhr

Festlichkeiten, Tagungen, Meetings und Events

Jederzeit nach individueller Absprache mit oder ohne Beköstigung.

Außerdem: Im Café des Arts: „Geschlossene Gesellschaft“ bis 30 Pers.

Restaurant Alte Straßenmeisterei 2023

Suppe, Vorspeisen, Salat

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

Vegetarisches: 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

Gebrautes 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 €

Aus unseren Seen und Flüssen und aus dem Meer

Hausgemachter Reibekuchen: Röstli mit Räucherlachs	ACGJO	17,50 €
Holsteiner Kartoffeln, Lachs, Kräuterschmand und Honig-Senf-Dill-Sauce		
Gebratenes Dorschfilet	ACD	19,50 €
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		
...	jede weitere	5 €
PASTA-Highlight: Pikant gebratene Garnelen auf Spaghetti	ABGOL	25,00 €
Black Tiger Garnelen oder 4 Argentinos Crudos mit Spaghetti in Tomatensauce. Geraspelter Parmesan.		
HanseGarnelen-Pfanne mit Doppel-Herz	ABGO	25,00 €
4 zart in Butter gebratene HanseGarnelen (ohne Schale mit Kopf), Cocktailsauce, Aioli, Baguette und Kräuterbaguette		
...	jede weitere	6 €

Auf Vorbestellung: Menü "Aus dem Wasser", "Festessen" und Seezunge

Menü Meeresspezialitäten "Aus dem Wasser"

Gruß aus der Küche

Pikantes Garnelen-Pfännchen mit Herz Aioli und Kräuterbaguette

Bein von der Königskrabbe aus dem Sud

Zart in Zitronenbutter gebratenes Krabbenfleisch - Kartoffelgratin und Royale Cocktailsauce mit Baguette

Crème brûlée

3-Gang-Menü mit Krabbenbein (ca. 250 Gramm für 2 Pers.): 55 € pro Pers.

Frisch in Zitronenbutter gebratene Seezunge

Kartoffelpüree, Spinat und Holsteiner Gurkensalat für 1 Person: 49 €

Die Seezunge mit zusätzlichen Beilagen für 2 Personen: 61 €

MEERESFRÜCHTEPLATTE "Festessen"

2 x 6 Garnelen in Variationen: Gebraten, mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln

2 x 1/2 Langustenschwanz: gekocht, lauwarm

Dazu kleiner Kartoffel-Püree-Gemüse-Teller, Hollandaise, Aioli, Cocktailsauce, Baguette + Kräuterbaguette.

Auf Vorbestellung für 2 Personen: "Festessen" 69 € pro Person

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

Tradition

Geschnetzeltes vom Kalb	AG	19,50 €
Grüne Erbsen und hausgemachter Kartoffelrösti		
Rinderroulade	AGJ	19,50 €
Braune Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree		

Natürlich vom Kalb

Wiener Schnitzel	AG	24,50 €
Bratkartoffeln oder lauwarmer Kartoffelsalat und Gurkensalat		

Geflügel-Spezialitäten

Zartes vom Mais-Hühnchen	AG	24,50 €
Feines Gartengemüse mit Erbsen und Wurzeln, Kohl, Brokkoli + Kartoffelpüree		

Steak-Spezialitäten vom Rind

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		

Unser Spezialitäten-Menü für jeden Tag

Gebackener Ziegenkäse mit Honig

Ziegenkäse, Blattsalat, Beerenfrüchte + Bienenhonig

Zartes vom Maishühnchen

Gartengemüse mit Erbsen + Wurzel, Kohl, Brokkoli und von der Holsteiner Kartoffel

Saisonaler Vanille-Genuss

Vanille-Eis, kandierte Kürbiskerne und Kernöl

"Gruß aus der Küche" + Suppe + Hauptgang + Dessert: 45 €

Auf Vorbestellung: Gourmet-Menü, Chateaubriand + Ente à l'Orange

Menü "Genuss vom Lande" als GourmetHighlight für Genießer

Vorweg: Maultäschle trifft Quiche und "Brasilianische Käsebrötchen mit Kräuter-Dipp

Welt-Traditions-Suppe "Borschtsch"

Suprême vom Maishühnchen

Köstlich zubereitet mit einer Haus-Spezialität von der Holsteiner Kartoffel, Zweierlei Spargel und Champignons. Dazu unsere traditionelle Sahnesauce à la Bresse

Dessert-Variation mit Herz

"Gruß aus der Küche" + Suppe + Hauptgang + Dessert 3-Gang-Menü 55,00 €

Chateaubriand - Doppeltes Filet im Ganzen für 2 Personen	AG O	69,00 €
Rinderfilet von der deutschen Färse, feine Gemüse, Kartoffelbeilage und Sauce Bearnaise		

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		

1 ganze Ente frisch aus dem Backofen, serviert für 1 - 4 Personen:	AG	49,00 €
Pro Person mit Gedeck und Beilagen: zusätzlich "Gedeck" 10 €.		10,00 €

Restaurant Alte Straßenmeisterei 2023

Kleine Haus-Spezialitäten auf der Schiefertafel bei Verfügbarkeit

Holsteiner Tarte, Quiche und Tortilla

„Quiche Lorraine“	GA	12,50 €
Speck, Zwiebeln, Sahne und Emmentaler Käse		
„Holsteiner Gemüse-Tarte“ à la Quiche	"veggie" GA	12,50 €
Gemüse, Zwiebeln, Sahne und Emmentaler Käse		
Tortilla Espagnola	"veggie" O	12,50 €
Holsteiner Kartoffeln, Zwiebeln und Eier		

Flammkuchen

„Klassisch“	GA	9,90 €
Speck, Zwiebeln und Schmand		
„Hawaii“	GA	12,50 €
Ananas, Schinken, Käse und Schmand		
„Deichgeflüster“	"veggie" GA	14,50 €
Schafskäse, Blattspinat und Schmand		

Veggie

Gnocchi-Auflauf	"veggie" AGJ	12,50 €
Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Garten-Gemüse, Sahne und Emmentaler		

Antipasti oder Tapa-Teller zum Teilen

Antipasti: TomateMozzarella, MeloneSchinken, MediterraneGemüse ...	15,00 €
Tapas: Salami, Käse, Schinken, Oliven, DattelnSpeckmantel, Aioli ...	15,00 €

Lasagne - Maultaschen - Salat - Deftiges

Königliche Lasagne mit kleinem Salat	AG	15,50 €
Rinderhack, Tomatensauce, Käse und Salatbeilage		
Schwäbische Maultaschen mit Salatbeilage	AG	15,00 €
Maultaschen geschmeltz oder mit Ei, dazu keine Beilage von Gurke, Kartoffel und Möhre		
Schwäbische Salatvariation	"veggie" G	12,50 €
Von der Kartoffel, Gurke und Möhre		
Bauernfrühstück	AGO	12,50 €
Eier, Speck, Kartoffeln, Zwiebeln mit Gewürzgurke und kleine Salatbeilage		
Holsteiner Sauerfleisch		15,00 €
Schweinenacken, Essig, Balsamico, Zwiebeln und Kräuter. Bauernbrot		

Süßes

Kaiserschmarrn mit Zweierlei Kompott	"veggie" AGO	15,00 €
---	--------------	---------

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen bei Verfügbarkeit auch im ViniVersum von 15 bis 17 Uhr oder ab 17 Uhr an den Ruhetagen oder auf Vorbestellung.

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		3,90 €
Schlag-Sahne	G	1,50 €

Baiser-Eis-Traum

	G	8,50 €
--	---	--------

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

Saisonaler Vanille-Genuss

	G	8,50 €
--	---	--------

Vanille-Eis, kandierte Kürbiskerne und Kernöl

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

Karamellierte 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

Kleine Dessert-Variation für 1 Person 9,90 €

A+G+H 19,50 €

Dazu ein Glas Calvados

3,50 €

Kleine Käseauswahl

	A G J	12,50 €
--	-------	---------

Verschiedene Käsesorten, Baguette und Feigensenf



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Susi und Strolch

Nudeln mit Tomatensauce A

4,90 €

Max und Moritz

Pfannkuchen mit Apfelmus A+G

5,50 €

Micky Maus

Kleiner Reibekuchen mit Apfelmus A+G

5,50 €

SpongeBob Schwammkopf

Kleines paniertes Fischfilet mit Erbsen+Möhren + Kartoffelpürée A+C

7,50 €

Tom und Jerry

Kinderschnitzel vom Kalb mit Gemüse und Pommes A+G

12,50 €

Wir kochen auch gern nach individuellem Kinderwunsch.

Euer Team der Alten Straßenmeisterei

Alte Straßenmeisterei

Saisonales Menü aus der Holsteiner Frischeküche

Unser Regional-Menü für jeden Tag

Vorab

"Brot und Butter"

"Gruß aus der Küche": Süppchen oder Mini-Quiche

Suppe oder Vorspeise

Creme-Suppe aus dem Küchengarten

oder

Kleines Rote-Bete-Carpaccio

Hauptgänge zur Wahl

Gebratenes Zanderfilet

Holsteiner Kohl in Zitronen-Butter und Kartoffelpüree

oder

Rinderroulade

Braune Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree

Nachtisch

Crème Brûlée

Klassische Crème mit Früchten

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

3-Gang-Menü: 35 €

Kennzeichnung der 14 wichtigen Inhaltsstoffe:

A=Gluten B=Krebstiere C=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Laktose H=Schalenfrüchte I=Sellerie J=Senf K=Sesam L=Schwefeldioxyd M=Lupinen
N=Weichtiere O=Eier

Restaurantkarte Stand April 2023



Alte Straßenmeisterei
Hotel und Restaurant

Öffnungszeiten 2023

Restaurant Alte Straßenmeisterei

Die Alte Straßenmeisterei bietet Mittwoch bis Sonntag im Wintergarten, ViniVersum und Café des Arts

Speisen aus der regionalen Holsteiner Frischeküche:

„Bezahlbaren Genuss für JEDEN“ sowie

„Kulinarische Highlights für Genießer und Gourmets“

Warme à-la-Carte-Küche ist ab 17 Uhr.

Montag und Dienstag haben wir im Restaurant Ruhetage.

ViniVersum mit Weinhandel

Im ViniVersum können Sie verweilen und Kleinigkeiten verzehren und Weine probieren und zu Ladenpreisen kaufen.

Café des Arts

Frühstücken + Feiern + Tagen

Abwechslungsreiches Frühstück(sbüfett) gibt es täglich.

Ab 7 Uhr (Mo - Fr) und ab 8 Uhr (Sa + So + Feiertage) bis 10 Uhr.

Festlichkeiten, Tagungen, Meetings und Events sind nach Absprache mit oder ohne Beköstigung bis 60 Pers. möglich. Gesellschaften haben bis 30 Personen im **Café des Arts** Platz.

Wir bitten um Tisch-Reservierung.

EUT-IN Hotel und Restaurant

Alte Straßenmeisterei

Ruth Herrnberger, Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Telefonische Reservierung: (04521) 79 59 69 oder 0171 4230748

Die Rezeption ist rund um die Uhr erreichbar. Das Hotel ist ganzjährig geöffnet.

Während der Öffnungszeiten des Restaurants erheben wir bei kulinarischen

Veranstaltungen keine Raummiete. Außerhalb der Öffnungszeiten und ohne

Verzehr fallen Mieten an. Pauschalen für Tischkultur, Energie, Equipment, Service,

Speisen und/oder Getränke sind möglich und werden individuell vereinbart.