

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

Unser Spezialitäten-Menü für jeden Tag

"Brot und Kräuter-Dipp"
Gruß aus der Küche

Vorspeisen-Klassiker

Gebackener Ziegenkäse mit Honig

Ziegenkäse, Blattsalat, Beerenfrüchte + Bienenhonig

Geflügel-Highlight

Zartes vom Maishühnchen

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

Krönender Abschluss

Saisonaler Vanille-Genuss

Vanille-Eis, kandierte Kürbiskerne und Kernöl

"Gruß aus der Küche" + Suppe + Hauptgang + Dessert

3-Gang-Menü: 45 €

Tischweise Weinbegleitung: 20 € pro Person (2 passende Weine)

„Vom Maishuhn“ als Tellergericht: 24,50 €

Unser Gourmet-Menü Genuss vom Lande

Der Höhepunkt des Menüs

ist dem Huhn der Könige, dem "Poulet de Bresse", gewidmet.
Ein kulinarisches Weltwunder, das ist das einzigartige französische
Bresse-Huhn, es ist eine besonders edle Rasse und wäre als Star die
Krönung auf einer königlichen Tafel.

Aber auch hier in Holstein gibt es leckeres Geflügel.
Suprême vom Mais-Huhn
kommt nach französischer Bresse-Façon auf den Tisch.

Genuss vom Lande

Gruß aus der Küche: Maultäschle trifft Quiche
"Brasilianische Käsebrötchen mit Kräuter-Dipp"

Welt-Traditions-Suppe Borschtsch

Rote Bete, Holsteiner Kartoffeln und Kohl + Rindfleisch

Geflügel-Highlight

Der Hauptgang ist ein Wohlfühl-Genusserlebnis in Menü-Portion:
Suprême vom Maishühnchen

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

Herz-liches zum Schluss

Dessert-Variation mit Herz

Karamellierte Apfeltarte, Mini Crème brûlée, Eis und Früchte

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

Gerne servieren wir zum Menü tischweise Weinbegleitung mit
Aperitif, Weißwein zum Hauptgang und Passendem zum Dessert.
Weinbegleitung mit oder ohne Alkohol: 30 € pro Person

Das Menü „Genuss vom Lande“ gibt es auf Vorbestellung ab 2 Personen
Auf der Schiefertafel bei Verfügbarkeit auch für 1 Person

Kulinarisches und Wein
in der Alten Straßenmeisterei und im ViniVersum

www.altestrassenmeisterei.de

Krustentier-Vergnügen und Seezunge

Umwelt* - Körper* - Seele*

Menü "Meeresspezialitäten"

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 Personen):
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 €

Die Seezunge (Solea solea) mit ihrem zarten, weißen Fleisch gehört zu den leckersten Speisefischen unserer Heimat, genauso genussreich wie die HanseGarnele und die Königskrabbe

Unsere Seezunge hat ein Gewicht von 400-500 Gramm und ist wie die Königskrabbe Wildfang aus dem Nordatlantik.

Die HanseGarnelen sind aus regionaler fast klimaneutraler Zucht.

Diese Meeresspezialitäten aus Wildfang sind gesund ohne Zusatzstoffe.

Das Menü „Meeresspezialitäten“ und die Seezunge gibt es auf Vorbestellung.
Bei Verfügbarkeit finden Sie die Spezialitäten auf der Schiefertafel.

Garnelen-Menü aus der Frischeküche auf Vorbestellung

Garnelenmenü

Unsere Menü-Empfehlung

Zum Auftakt

Kleiner Gruß aus der Küche

Suppe

Kokos-Creme-Suppe mit Geflügel

Hauptgang

5 Garnelen ohne Kopf und Schale

In der Eisenpfanne

Gebraten mit Koblauch, Zwiebeln und Gartenkräutern

Kräuterbaguette und Aioli

+

3 "Argentinos Crudos" mit Kopf und Schale aus dem Sud

Feines Gartengemüse und Kartoffelstampf

Kräuterbaguette und Cocktailsauce

Nachtisch

Crème Brûlée

3-Gang-Menü 48 € tischweise

3 Weine, die das Menü begleiten: 30 €, jeder weitere Wein 10 €

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 pro Person. Stand April 2023

Weißwein-Menü

Die Küche kocht zu den Weinen.

I Der Auftakt: Ein Riesling von Dütsch mit „Gruß aus der Küche“

- Wir starten mit einem trockenen Riesling von Holger Dütsch aus Neuweier und probieren dazu den „Gruß aus der Küche“:
[Quiche Lorraine](#), [hausgemacht](#), aus Lothringen.

II Dann geht es nach Spanien: Weinkunst aus Rias Baixas

- Ein spanischer Meeresfrüchte-Wein mit fast aggressiver Frische
Pazo de Senorans blanco (SP)
Marisol Bueno, Albarino, 12,5%Vol, modern, dieser Klasse Albarino mit seiner stahlig trockenen Frische, den reinen Fruchtaromen und der tiefgründigen Mineralität. 92+/100 DrHe, ähnlich Parker (92/100) und Penin (93/100)

Dazu begleiten uns frische White Tiger Garnelen
„[HanseGarnelen*** mit Herz](#)“ Die HanseGarnelen sind von exzellenter Qualität, fangfrisch regional, ein reines Naturprodukt, eine wahre Delikatesse, mit typisch nussigem, leicht süßlichem Aroma.

III Höhepunkt: 2020 Clos Mireille cru Classe, Domaines Ott

- Provence Liebhaber kennen die frische, elegante BIO Cuvée Domaines Ott Blanc Clos Mireille nicht nur aus den besten Restaurants des Südens, aus ihrem Urlaub am Mittelmeer, als ein Stück französischer Sommerkultur, sondern auch als Begleiter edelster Meeresfrüchte weltweit. Heiß begehrt, rar, außergewöhnlich verleiht er uns seine Seele.
2020 Blanc de Blanc Clos Mireille cru Classe, Domaines Ott (F)
Clos Mireille, ein Weingut der Domaines Ott, 13,5%Vol. Gesamtsäure 3,67g/l, Restzucker 2,0g/l, pH 3,24, eine Cuvée aus 70% Sèmillon und 30% Vermentino, zunächst Aromen von Kernobst, Gewürzen und Blüten, dann vermischen sich Aromen von exotischen Früchten, Pfirsich und Zitrusfrüchten, dazu Grapefruit und Zitronengras, der Nachhall ist lang und erinnert an das Terroir mit Jod-Noten und einer weichen Lakritz-Süße. 93/100 DrHe
Die Küche bereitet dazu unseren Klassiker
[Eine kleine „Bouillabaisse Nord“ mit feinen Fischfilets -](#)
Fischfond mit Fischeinlage, Croutons, Aioli und geriebener Emmentaler

IV Zum Abschluss: Süßes zum Abschied, ein **Moscato d'Asti**

- Der Moscato d'Asti entzückt mit Aromen von Holunderblüten, Muskat, Honig, Rosen und Bitterorangen und überrascht mit anregender Süße-Säure-Balance. Dazu bereitet das Team eine köstliche
[Dessert-Variation von Apfel-Küchlein bis Crème brûlée und erfrischendem Sorbet](#) zu.

Wein-Menü auf Vorbestellung für 2 bis 12 Personen
zum Preis von 99 € pro Person.