



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

Montag ist Ruhetag im Restaurant.

Für Hotelgäste gibt es am Mo 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.

HERZLICH WILLKOMMEN

Unsere Spargelkarte 2023 im Restaurant Alte Straßenmeisterei

Spargelcremesuppe mit Spitzen und Croutons 12,50 €

Spargelsalat 12,50 €

Cherry-Tomaten, Rucola und Erdbeeren

1 Pfund Holsteiner frischer Spargel 17,50 €

Holsteiner Kartoffeln

Zerlassene Butter und „Hollandaise“

Als Beilagen zum Spargel

Aufpreis

Katenschinken

6,50 €

Kleines Wiener Schnitzel

12,50 €

Kleines Rumpsteak

15,00 €

Kleines Rinderfilet

22,50 €

Gebratenes Fischfilet

10,50 €

Spargel-Tarte

12,50 €

Spargel-Quiche mit oder ohne Schinken

Spargelroulade

17,50 €

Gekochter Schinken und Spargel im Pfannkuchen
„Hollandaise“

Spargelflammkuchen

17,50 €

Spargel, gekochter Schinken und „Hollandaise“

Pasta

17,50 €

Nudeln mit Zweierlei Spargel und Kirschtomaten
Pesto und Rucola. Parmesan

„Spargelnudeln“

22,50 €

Spargel in Streifen mit 2 gebratenen Argentinos Crudos.
Gebratene Kartoffelwürfel, Pinienkerne, Basilikum und Zitronen-Dressing.
Kräuter-Baguette

Zu jedem Spargel-Gericht servieren wir auf Wunsch

1 Glas 0,1 l alkoholfreien Wein

Von unserem „**Schlauberger Riesling**“

Alte Straßenmeisterei

Wein-Empfehlungen und Weinkunst im ViniVersum

www.altestrassenmeisterei.de

Restaurant Alte Straßenmeisterei 2023

Suppe, Vorspeisen, Salat

Creme-Suppe aus dem Küchengarten Croutons + Gemüse-Topping	"veggie" A G	9,90 €
Kokos-Creme-Suppe mit Geflügel	A F G O	14,00 €

Bruschetta	"veggie" A G	9,90 €
-------------------	--------------	--------

Baguette, marinierte Tomate, Zwiebeln, Knoblauch + Parmesan

Rote Bete Carpaccio	"veggie" G H	12,50 €
----------------------------	--------------	---------

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

Gebackener Ziegenkäse mit Honig	"veggie" A G	12,50 €
--	--------------	---------

Ziegenkäse, Blattsalat, Beerenfrüchte + Bienenhonig

Garnelen-Pfännchen mit Herz	A B G O	12,50 €
------------------------------------	---------	---------

2 in Knoblauch und Zwiebeln gebratene Garnelen aus Wildfang (ohne Schale mit Kopf), Aioli und geröstetes Kräuter-Baguette

jede
5,00 €/Stck. weitere

Garnelen-Highlight: HanseGarnelen	A B G O	12,50 €
--	---------	---------

2 in Butter gebratene HanseGarnelen aus klimaneutraler Zucht, biologisch ohne Zusatzstoffe (ohne Schale mit Kopf), Cocktailsauce und Baguette

jede
6,00 €/Stck. weitere

Vegetarisches: Von Feld und Wiese und aus dem Garten

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

Blattsalate, Tomate, Gurke, Schafskäse, Oliven und mehr

Gärtnerpfanne mit "Hollandaise" + Aioli extra	"veggie" A G O	15,00 €
--	----------------	---------

Gemüse-Variationen und Kartoffelspalten

Mediterrane Pasta mit Gemüse	"veggie" A G O L	15,00 €
-------------------------------------	------------------	---------

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

Unser Regional-Menü für jeden Tag

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

Suppe oder Vorspeise

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

oder

Kleines Rote-Bete-Carpaccio	"veggie" G H	12,50 €
------------------------------------	--------------	---------

Hauptgänge zur Wahl

Gebratenes Zanderfilet	A C D	19,50 €
-------------------------------	-------	---------

Holsteiner Kohl in Zitronen-Butter und Kartoffelpüree

oder

Rinderroulade	A G J	19,50 €
----------------------	-------	---------

Braune Sauce, Gartengemüse und Kartoffelpüree

Nachtisch

Crème Brûlée	A O G	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

HanseGarnelen-Highlight mit Doppel-Herz

ABGO 25,00 €

4 zart in Butter gebratene HanseGarnelen (ohne Schale mit Kopf)

Cocktailsauce, Aioli, Baguette + geröstetes Kräuterbaguette ... jede weitere 6 €

Gebratenes Dorschfilet

ACD 19,50 €

Blattspinat und lauwarmer Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

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 + geröstetes Kräuterbaguette

Garnelen-Pfanne mit Wildgambas

ABGO 25,00 €

4 Argentinos Crudos (mit Kopf und ohne Schale) mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln. Aioli + geröstetes 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

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

Meeresspezialitäten-Menü "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

Apfeltarte, Kugel Eis und kleine 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 üppigen 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

Rinderroulade	AGJ	19,50 €
Braune Sauce, Gartengemüse 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 und Kartoffelpüree		

Steak-Spezialitäten vom Rind

Rumpsteak von der deutschen Färs	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 Färs	G	38,50 €
Zartes Gartengemüse, Pfeffer-Rahmsauce und Kartoffelgratin		

Spezialitäten-Menü "Vom Lande"

Gruß aus der Küche

Gebackener Ziegenkäse mit Honig

Ziegenkäse, Blattsalat, Beerenfrüchte + Bienenhonig

Zartes vom Maishühnchen

Feines Gartengemüse und von der Holsteiner Kartoffel

Saisonaler Vanille-Genuss

Vanille-Eis, kandierte Kürbiskerne und Kernöl

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

Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

Chateaubriand + Ente à l'Orange

Chateaubriand - Doppeltes Filet im Ganzen	für 2 Personen	AG O	89,00 €
Rinderfilet von der deutschen Färs und Sauce Bearnaise mit Estragon			
Erlesene Gartengemüse und von der Holsteiner Kartoffel			

Knusprige aromatische Ente "à l'Orange"	für 2 Personen	AG	69,00 €
Ente mit Orangen frisch aus dem Backofen.			
Dazu "Erbsen und Wurzeln" + Kartoffelgratin mit Orangensauce			
Ganze Ente frisch aus dem Backofen für 1 - 4 Pers. nur mit Orangensauce	AG		49,00 €
"Gedeck" und Beilagen pro Person zur Ente			10,00 €

Restaurant Alte Straßenmeisterei 2023

Kleine Haus-Spezialitäten

Holsteiner Tarte und Quiche

- | | | |
|--|-------------|---------|
| „Quiche Lorraine“ | GA | 12,50 € |
| Speck, Zwiebeln, Sahne und Emmentaler Käse.
Salatbeilage | | |
| „Holsteiner Gemüse-Tarte“ à la Quiche | "veggie" GA | 12,50 € |
| Gemüse, Zwiebeln, Sahne und Emmentaler Käse.
Salatbeilage | | |

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 | | |

Maultaschen - Salat - Deftiges

- | | | |
|--|------------|---------|
| Schwäbische Maultaschen mit Salatbeilage | AG | 15,00 € |
| Maultaschen geschmeltzt oder mit Ei, dazu kleine
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 | | |

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen bei
Verfügbarkeit auch im ViniVersum von 15 - 17 Uhr.
Außerdem gern mit Vorbestellung für Hotelgäste
von 17 - 19 Uhr am Ruhetag.

Leckeres zum Abschluss ...

Kleiner Eisbecher

Mit zwei Kugeln Eis nach Wahl und Sahne

Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Stracciatella

Jede weitere Kugel Eis 1,90 €

G 4,90 €

G

Unsere Sorbets

Dreierlei Sorbets

Zitrone, Cassis, Himbeere + nach Saison

Jede weitere Kugel Sorbet 2,50 €

8,50 €

Extras Früchte

3,90 €

Schlag-Sahne

1,50 €

G

Baiser-Eis-Traum

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

G

8,50 €

Saisonaler Vanille-Genuss

Vanille-Eis, kandierte Kürbiskerne und Kernöl

G

8,50 €

Crème Brûlée

Klassische Crème mit Früchten

A+G+O

8,50 €

Schokolade warm und kalt

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

E+G

12,50 €

Karamellisierte Apfeltarte

Apfeltarte mit 1 Kugel Eis

A+E+G+H 10,50 €

Dazu ein Glas Calvados

3,50 €

Kleine Dessert-Variation mit Herz

A+G+H

10,50 €

Dessert für 1, 2, 3 Personen zum Teilen

"Herz"-liche Dessert-Variation für 2

A+G+H

19,50 €

Kleine Käseauswahl

Verschiedene Käsesorten, Baguette und Feigensenf

A G J

12,50 €



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Susi und Strolch

Nudeln mit Tomatensauce ^A
4,90 €

Max und Moritz

Pfannkuchen mit Apfelmus ^{A+G}
5,50 €

SpongeBob Schwammkopf

Kleines paniertes Fischfilet mit Erbsen+Möhren + Kartoffelpüree ^{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 Dipp"

"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, Gartengemüse und Kartoffelpüree

Nachtsch

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

Menü "Vom Lande"

"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 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 €

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.

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.

Spargel-Spezialitäten

Die Alte Straßenmeisterei macht den Spagat zwischen bekannten Spargelklassikern und raffinierten Spargeldelikatessen, die auch anspruchsvollen Gourmets gerecht werden.

Eine Spezialität für anspruchsvolle Genießer sind die **“Spargel-Nudeln”**. Das sind keine Teigwaren, sondern Spargelstangen, die mit Kartoffelwürfeln, Pinienkernen, Basilikum und Zitronen-Dressing angemacht werden und mit unseren Hansegarnelen oder mit Wildgambas, den „Argentinos Crudos“ aus Wildfang serviert werden.



Spargellust für zwei Genießer

Unser Spargel-Menü in 4 Gängen:

- Spargel-Gruß aus der Küche
- Traditionelle Spargelsuppe
- Spargelnudeln mit Wildgambas, den „Argentinos Crudos“
- Ganze Seesunge für 2 mit Bärlauch und weißem Spargel
- Dessertvariation mit Herz

4-Gang-Menü mit 1 Flasche Schlauberger Riesling 75 € pro Person

In der Spargelzeit auf Vorbestellung.

Wein in der Alten Straßenmeisterei und im ViniVersum
www.altestrassenmeisterei.de

HERZLICH WILLKOMMEN in der Alten Straßenmeisterei

Dienstag bis Sonntag

Holsteiner saisonale Frischeküche ab 17 Uhr

Montag ist Ruhetag mit „Kalter Küche“ für Hotelgäste

Tagesempfehlungen auf der Schiefertafel

Unsere Suppen-Spezialität:

Spargelcremesuppe mit Spitzen und Croutons 12,50

Salat-Highlight:

Spargelsalat 12,50 €

Cherry-Tomaten, Rucola, Pinienkerne, Früchte

1 Pfund Holsteiner frischer Spargel 17,50 €

Holsteiner Kartoffeln

Zerlassene Butter und „Hollandaise“

Beilagen zum Spargel

Aufpreis

Katenschinken

6,50 €

Kleines Wiener Schnitzel

12,50 €

Kleines Rumpsteak

15,00 €

Kleines Rinderfilet

22,50 €

Gebratenes Fischfilet

10,50 €

Spargel-Tarte

12,50 €

Spargel-Quiche mit oder ohne Schinken

Spargelflammkuchen

17,50 €

Spargel, gekochter Schinken (mit oder ohne „veggie“)

Vorspeise und Dessert zum Teilen

Melonen-Platte für 2 Personen

mit überbackenem Ziegenkäse mit Honig

17,50 €

Unser Kaiserschmarrn zum Teilen mit Apfelkompott

15,00 €

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 Mai 2023

Krustentier-Vergnügen und Seezunge

Umwelt* - Körper* - Seele*

Aus dem Wasser

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 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

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

HanseGarnelen sind aus regionaler fast klimaneutraler Zucht. *

Diese Meeresspezialitäten aus Wildfang sind gesund ohne Zusatzstoffe. *

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

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.

Meeresfrüchte-Festessen

**Neben dem Menü Meeresfrüchte-Spezialitäten und der Seezunge
à la Carte bietet die Alte Straßenmeisterei
ein Meeresfrüchte-Festessen.**

À la carte

Unser Klassiker: Rustikale Garnelen-Pfanne

Garnelen ohne Kopf und Schale, scharf gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln, dazu „Hollandaise“ und Aioli + Kräuterbaguette

25,00 €

Für Genuss +Umwelt: Garnelenpfanne mit Wildgambas „Argentinos Crudos“

Rotgarnelen: Wildfang aus Argentinien Garnelen mit oder ohne Kopf ohne Schale, gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln, dazu „Hollandaise“ und Aioli + Kräuterbaguette

25,00 €

HanseGarnelen*** Frische White Tiger - Zukunftsprojekt

HanseGarnelen sind von exzellenter Qualität, fangfrisch regional. KLIMANEUTRAL 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 Mit Knoblauch in Zitronenbutter gegart und serviert. Bei uns: Inkl. royaler Cocktailsauce + Baguette und Kräuterbrot:

Im Angebot bei Verfügbarkeit: Preis: je 100g 30 €

Auf Vorbestellung für 2 Personen

MEERSFRÜCHTEPLATTE “Festessen“

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

2 x 1/2 Langustenschwanz: **gekocht**, lauwarm

Dazu als Beilagen unser kleiner Kartoffel-Püree-Gemüse-Teller, Sauce Hollandaise, Aioli, Cocktailsauce, Baguette und Kräuterbaguette.

Pro Pers. 69 €

Restaurant Alte Straßenmeisterei 2023

Zur Vorbestellung

Unsere Neuheit *** - Die perfekte Vorspeise	ABGO	12,00 €
2 HanseGarnelen mit Cocktailsauce und Baguette		6,00 €/Stck. jede weitere

Köstlichkeit aus der Nordsee: Seezunge		
Frisch in Zitronenbutter gebratene Seezunge	ACG	49,00 €
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	35,00 €
Große Garnelen	ca. 400 g mit Kopf und Schale oder	7,50 €/Stck.	jede weitere
Jumbo Garnelen	ca. 400 g mit Kopf und Schale	15,00 €/Stck.	jede weitere
Große oder Jumbos (mit Kopf und Schale) mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln, Aioli + Kräuterbaguette			

Krustentier-Vergnügen

1 Langustenschwanz* in der Schale, halbiert	ABGO	75,00 €
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	85,00 €

Die Königskrabbe*** zartes Fleisch aus den Beinen	ABGO	75,00 €
Bein-Feisch 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	20,00 €
Hausgemachte Sauce Hollandaise, Kartoffel-Selleriepüree und zartes Gartengemüse. Vorbestellung erbeten.		

HERZLICH WILLKOMMEN in der Alten Straßenmeisterei

Auf Reservierung bieten wir

Unser „Heißes Ess-Vergnügen“ zum selbst Garen an.

Heißes Vergnügen

„Heißer Stein a-la-carte“ oder „Lukullus-Tafel“

Basis-Set: „Heißer Stein“

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

Salate + 1 Kartoffelbeilage nach Wahl + Kräuterquark

Körniges Meersalz und Pfeffer aus der Mühle 12,50 €

Dazu nach Wahl zum selbst Garen:

1 Rumpsteak 27,90 €

1 Argentinische-Garnele aus Wildfang 5,00 €

1 Päckchen Schafskäse mit Kräutern 8,50 €

1 x Gemüse, roh (Pilze, Paprika, Zucchini) 3,90 €

1 x Gartengemüse, blanchiert 3,90 €

Extra: Hollandaise 2,90 €



Angebot I. Lukullus-Tafel „H S“ 30 €

Hollandaise + Pfefferrahmsauce + 2 kalten Saucen: Aioli + BBQ

Beilagen-Salat + 1 Kartoffelbeilage nach Wahl + Kräuterquark +

Salate von Gurke, Möhre, Kartoffel

Körniges Meersalz und Pfeffer aus der Mühle / inklusive Basis-Set „Heißer Stein“

Grillgut zum selbst Garen:

Dreierlei Fleisch, blanchiertes und rohes Gemüse

Angebot II. „Fondue mit Bouillon“ 30 € pro Person, ab 2 Pers.

Auf einer Platte für 2:

Grillgut zum selbst Garen:

Zartes Fleisch, blanchiertes und rohes Gemüse

Dazu:

Hollandaise + Pfefferrahmsauce + 2 kalten Saucen: Aioli + BBQ

Als kleines Tischbüfett:

Beilagen-Salat + 1 Kartoffelbeilage nach Wahl + Kräuterquark +

Salate von Gurke, Möhre, Kartoffel

Körniges Meersalz und Pfeffer + / inklusive Basis-Set „Fondue mit Brühe“ für 2 - 3 Pers.

Bouillon zum Abschluss als „Nach-Suppe“ auf Wunsch



Lukullus-Tafel „Heißer Stein“

Rustikale Brotvariation mit Zweierlei Dip
Beilagen-Blattsalat mit Tomate und Himbeerdressing

Basis-Set mit 380° heißem Stein:

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

Körniges Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Grillgut zum selbst Garen:

Dreierlei Fleisch oder mit Fleischkäse und Maultaschen

Blanchiertes und rohes Gemüse

Als Tischbüfett:

1 Kartoffelbeilage nach Wahl

Salate: von Gurke, Möhre und Kartoffel

Extra: Hollandaise

Auf Reservierung ab 2 Personen 30 € pro Pers.

„Fondue mit Bouillon“

Rustikale Brotvariation mit Zweierlei Dip
Beilagen-Blattsalat mit Tomate und Hausdressing

Basis-Set mit heißer Bouillon (für 2-3 Personen):

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

Körniges Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Grillgut zum selbst Garen:

Dreierlei Fleisch

Blanchiertes und rohes Gemüse

Als Tischbüfett:

1 Kartoffelbeilage nach Wahl

Salate: von Gurke, Möhre und Kartoffel

Extra: Hollandaise

Bouillon zum Abschluss als „Nach-Suppe“

Auf Reservierung für 2 Personen 30 € pro Pers.

Heiße Ess-Erlebnisse: „Heißer Stein“ und „Fondue“ auf Vorbestellung!

Bei Vorbestellung mindestens 1 Tag vorher ab 4 Pers. bis 12 Pers. befeuern wir gerne unseren „Heißen Stein“ oder kochen eine „Bouillon“ für Ihr Fondue (gern für ab 2 Pers.).

Wir servieren Ihnen tischweise die Lukullus-Tafel oder das Fondue mit den Beilagen als Tischbüfett. Angebotspreis ab 4 Personen bei Vorbestellung: 30 € pro Pers.

Bei Vorbestellung mit Vorauswahl sind auch Variationen mit abweichenden Produkten aus unserer Karte zu a-la-carte-Preisen möglich.

HERZLICH WILLKOMMEN in der Alten Straßenmeisterei

Unsere kulinarische Neuheit

HanseGarnelen ***

Frische White Tiger - Zukunftsprojekt

HanseGarnelen sind von exzellenter Qualität, fangfrisch regional. Sie sind ohne Antibiotika oder künstliche Zusätze konsequent nachhaltig und gesund für den Körper.*

Sie sind KLIMANEUTRAL aus dem neuen Zuchtbetrieb: Die Wasseraufbereitung erfolgt biologisch und wird permanent überwacht.*

Unsere frischen HanseGarnelen sind ein reines Naturprodukt, eine wahre Delikatesse, mit typisch nussigem, leicht süßlichem Aroma. Sie bieten einzigartige Geschmacks-erlebnisse.*

Die Garnelen werden auf Wunsch mit oder ohne Schale gebraten. Im Angebot bei Verfügbarkeit:

HanseGarnelen mit Cocktailsauce und Baguette pro Stck. 6 €

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung. Stand April 2023



Öffnungszeiten Sommer 2023

Restaurant Alte Straßenmeisterei

Die Alte Straßenmeisterei bietet Dienstag 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 ist im Restaurant Ruhetag. Hotelgäste können auf Wunsch Abendessen bestellen.

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.

Wohlfühloase Alte Straßenmeisterei

Eine Trilogie von Hotel, Restaurant und ViniVersum, für die es sich lohnt nach Eutin zu kommen

Die fast märchenhafte Wohlfühloase „Alte Straßenmeisterei“ mit ihrer Holsteinischen Teichlandschaft und dem mediterranem, südlichen Ambiente, die Räumlichkeiten mit der überdachten Terrasse, dem Wintergarten, dem „Café des Arts“ und dem ViniVersum bieten ganzheitliches Wohlfühlen. Dort kann man auftanken und Energie zurückgewinnen und vor allem exquisite Genusserlebnisse haben

Konzept

„Schlafen, Essen + Trinkgenuss“ werden zu einer Wohlfühl-Oase.
Im Vordergrund steht die angenehme Beherbergung mit dem gemütlichen reichhaltigen Frühstück im EUT-IN Hotel Alte Straßenmeisterei.

- Besonders beliebt sind die Zimmer am Teich, geschätzt werden aber auch die Studios mit Pantry und die beiden Wohn-Suiten.

Das Restaurant rundet das Wohlfühlprogramm mit seinen traditionellen kulinarischen Genusserlebnissen für JEDEN ab, für Einheimische und Besucher jeder Couleur und Herkunft.

- Ganzheitliches Wohlfühlerlebnis kann für den kompletten Aufenthalt gelingen, wenn die Speisen und Getränke mit Umwelt, Körper Geist und Seele zu einer harmonischen Einheit verschmelzen.

Kein Gourmetempel der Welt kann alle Genüsse bieten. Aber diese Wohlfühloase hat zumindest ein regionales Alleinstellungsmerkmal: Sie ist für Weinliebhaber ein wahres Mekka. Nur wenige Restaurants im Norden verfügen über ein so breites facettenreiches Angebot an köstlichen Gewächsen aus aller Welt. Man kann dort aus der großen Wein-Palette von einfachen Weinen mit und ohne Alkohol bis hin zur Weinkunst auswählen.

Sogar Weinkenner können dort Weine entdecken, die zu den schönsten Genüssen der Welt gehören. Ihr Genuss kann zum hinreißenden Geschmackserlebnis, zu einem Fest der Sinne werden, Momente der Verzückung und der Lebensfreude schaffen.

Das Restaurant Alte Straßenmeisterei und sein **ViniVersum** servieren und verkaufen ab April **als eigene „Edition L' Étoile“** nun auch noch **alkoholfreie Weine und „Sekt“**. Das ist eine Bereicherung für Menschen, die mit Bedacht und Verantwortung Alkoholische Getränke konsumieren und hin und wieder auch ganz darauf verzichten möchten ohne den Genuss aufzugeben, ein neues Lebensgefühl, passend zur Wohlfühloase: Top-Weine – alkoholfrei, aber in guter Qualität.

So wird sorgfältig mit Bedacht und Achtsamkeit permanent das Wohlfühl-Paket der Alten Straßenmeisterei überdacht, verbessert, erneuert und den aktuellen weltweiten und regionalen Gegebenheiten angepasst:

„Umwelt, Körper, Geist + Seele“
stehen weiter im Fokus und bestimmen die Ausrichtung.

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei
Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: r.herrnberger@herrnberger.de
Tel. Restaurant / Hotel: 04521 795969 / 778810, info@altestrassenmeisterei.de
www.eut-in-hotel.de und www.altestrassenmeisterei.de

Küchenstil

Küchenchef Anthony Ilonze und sein internationales Team machen den Spagat zwischen regionaler Wohlfühlküche – **“Genuss für JEDEN”** – und einer „Weltküche“, die auch anspruchsvollen Gourmets und der angebotenen Weinkunst gerecht wird.

Statt auf Aromen-Explosionen konzentriert sich die Küche auf beste, heimische Produkte in klarer, mehr traditioneller Zubereitung mit ausgewogener kulinarischer Geschmacksvielfalt. „Wenige Hauptkomponenten, wenige unterschiedliche Aromen“ heißt die Ansage für die Küche: Klarheit im Geschmack. So sollen die Speisen auch nicht mit den Weinen in Konkurrenz treten, sondern Speisen und Getränke stehen in stetem sich befruchtenden Wechsel mit dem Ziel des höchsten ganzheitlichen Genuss-Erlebnisses.

“Genuss für JEDEN”, das sind die Lieblingsgerichte der Stammgäste, die schmackhaften Hausklassiker wie das Wiener Schnitzel, Rouladen, Kalbsgeschnetzeltes, Rumpsteak, die Mediterrane Pfanne mit Filets vom Dorsch auf einem knusprigen Kartoffel-Fenchelbett, Zanderfilet auf Holsteiner Kohl oder die vegetarische Gärtnerpfanne. Es gibt auch Meeresfrüchte für JEDEN, das beginnt mit diversen Garnelenpfannen, mit Tiger-Prawns, Wildgambas oder HanseGarnelen, die mit ihrem typisch nussigem, leicht süßlichem Aroma geschätzt werden. Diese Gerichte werden alle traditionell, klassisch ohne Schnickschnack zubereitet. Den roten Faden bilden Holstein und das nahe Meer. Im Land zwischen den Meeren steht dabei das **„3-gängige regionale Wohlfühlmenü“** mit den hiesigen Produkten im Mittelpunkt, gleichermaßen für Fisch-, Fleisch- und Gemüse-Liebhaber.

Die **“Gourmet-Schiene der Straßenmeisterei”** hatte schon immer einen mediterranen Einschlag und ist südländisch inspiriert. Seit **1995**, damals (1995 – 2005) noch das Sternerestaurant L'Étoile, war das Credo des Hauses „Im Norden ganz Süden“: Beste Produkte der Region und der Welt werden mit einem Hauch von Mittelmeer verfeinert und angerichtet. Diese Speisen sind ideal um zusammen mit ihren passenden Weinen ein exzellentes Genusserlebnis zu kreieren. Die beiden Gourmet-Menüs **„Genuss vom Lande“** und **„Genuss aus dem Wasser“** sowie das „Meeresfrüchte- oder Geflügel-Festessen“ sind Highlights und machen zudem höchste Glücksmomente in der Wohlfühlloase möglich. Diese Küche bietet zusätzlich zu den Spezialitäten, wie Maishühnchen und Seezunge außerdem hier eher seltene Krustentier-Delikatessen wie Königskrabbe, Jumbo-Garnelen und Langusten-Schwänze. Insbesondere möchte die Küche aber ihre anspruchsvollen Gäste mit Köstlichkeiten aus Nordsee und Atlantik begeistern. Neben der Seezunge gilt vor allem die Königskrabbe, die Edelste aller Krustentiere, in der Alten Straßenmeisterei **“als Stern der Herzen”**, und ihre Beine spielen die Hauptrolle, wenn es um intensive Wohlfühlaromen in Reinkultur geht. Sie werden nur mit Zitronenbutter und einem Hauch von Knoblauch zubereitet und mit royaler Cocktailsauce serviert. Die Nordsee-Seezunge, die beliebte Königin aller Plattfische, wird als Delikatesse der Extraklasse unterschiedlich zubereitet: Frisch in Zitronenbutter im Ganzen gebraten oder wie eine französische Bourride zubereitet, als Holsteiner Traum vom nahen Meer.

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei

Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: r.herrnberger@herrnberger.de

Tel. Restaurant / Hotel: 04521 795969 / 778810, info@altestrassenmeisterei.de

www.eut-in-hotel.de und www.altestrassenmeisterei.de

Als Begleiter für rote Weinkunst bietet die Weltküche provenzalische Lammkeule mit viel „Knoblauch im Hemd“, Ente à l' Orange oder klassisch à la Holstein, feines Rinder-Filet von der deutschen Färse, das auf Wunsch auch als doppeltes Filet, als Chateaubriand, zubereitet werden kann, auf Vorbestellung an. Das hervorragende Maishühnchen der Region wird nach einer Idee des Küchenchefs besonders schmackhaft zubereitet.

Getränke-Vielfalt und Weine

Die Weinkarte ist weltweit einzigartig, spricht Wein-Neulinge und Kenner gleichermaßen an. Das Besondere: Sie hilft Weinfreunden dabei, sich in der unübersichtlichen Vielfalt an Stilen und Geschmäckern zurecht zu finden, weil sie Beschreibungen und Bewertungen unter anderem auch auf der Homepage veröffentlicht. So kann jeder Weinliebhaber sich geschmacklich auf (Neu-) Entdeckungen oder seine persönliche Vorliebe vorbereiten: Er findet einfache Landweine, mit und ohne Alkohol, zu Speisen passende Restaurantweine, Naturweine, Weltklasseweine und Weinkunst, es wird für jeden Geschmack und Anspruch eine große Vielfalt angeboten. Es werden zudem Tipps gegeben, geheimnisvolle Entdeckungen präsentiert, die zu den schönsten Genüssen der Welt gehören. Ihr Genuss wird zum hinreißenden Geschmackserlebnis, zu einem Fest der Sinne. Das sind Weine, die Momente der Verzückung und der Lebensfreude schaffen, Weine, die man nie vergisst. Weintrinker begegnen zudem der Naturweinbewegung und Weinfreunde lernen moderne Amphorenweine kennen. Diese seltenen, aufregenden Weine können die Gäste probieren und den Geschmack der Jahrtausende erfahren.

Unbeschwerten neuartigen Genuss bietet die Alte Straßenmeisterei und sein ViniVersum unter neuer Eigenmarke an: für Menschen, die mit Bedacht und Verantwortung Alkoholische Getränke konsumieren und hin und wieder auch ganz darauf verzichten möchten:

3 Weine aus der Edition L' Étoile mit eigenem, neu entworfenem Label:

2 alkoholfreie deutsche Weine, 1 Riesling und 1 Sauvignon Blanc sowie außerdem 1 alkoholfreier „Sekt“.

Der Service unter Leitung von Annett Lorenzen hilft den Gästen nicht nur zu jedem Gericht den perfekten Weinpartner zu finden, sondern umgekehrt auch die passenden Speisen zu Wein und anderen bevorzugten Getränken auszuwählen.

Und natürlich sagt die Alte Straßenmeisterei auch „Prost“ mit einem zünftigen Bier, einem leckeren Cocktail oder einem angesagten Drink.

Die Getränke-Vielfalt ist ausgesprochen umfangreich. Darüber hinaus können auf Wunsch zu jeder persönlichen Festlichkeit oder Veranstaltung nahezu alle üblichen Wunschgetränke extra besorgt, bereitgestellt und angeboten werden.

Im **ViniVersum** finden Weinliebhaber außerdem günstige gute Weine, Klassische Weinkunst, perfekte Handwerkskunst und sinnliche Weine zu Ladenpreisen.

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei

Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: r.herrnberger@herrnberger.de

Tel. Restaurant / Hotel: 04521 795969 / 778810, info@altestrassenmeisterei.de

www.eut-in-hotel.de und www.altestrassenmeisterei.de

Atmosphäre

Ein romantisches, mediterran anmutendes Ambiente mit lauschigen Plätzen im Garten, am Teich und auf den Terrassen schafft eine ungeahnt entspannte, ungezwungene Wohlfühl-Atmosphäre.

Das Hotel verfügt über individuell und komfortabel eingerichtete Zimmer und Suiten und wurde mit 3-Sterne-Superior von der DEHOGA klassifiziert.

Kostenlose Parkplätze sind auf dem Gelände in ausreichender Zahl für jeden Gast vorhanden, auch für größere Fahrzeuge wie Transporter, Anhänger oder LKW. Viele nutzen den Parkraum auch zum Abstellen, wenn sie den Aufenthalt durch Wanderungen oder Boots- und Fahrradtouren unterbrechen.

Was sich hinter der schlicht anmutenden Fassade mit dem robusten Eingangstor zwischen Gewerbebetrieben erwartet, überrascht alle Besucher immer wieder. Das beginnt mit der romantischen, nordischen Teichlandschaft mit ihren eiszeitlichen Felsen, mit Pflanzen und Bäumen, die an Provence und Toskana erinnern, sowie einer lauschig von Strandkörben eingerahmten Terrasse.

Wo einst Schilder, Straßensperren und Geräte lagerten, bezaubern heute wunderschöne Zimmer und gemütlich, entspannte mit Holztischen und Holzstühlen ausgestattete Restauranträume: Wohlfühl-Atmosphäre in Reinkultur.

**Highlight ist ein Kurztrip, ein Genuss-Weekend
in einem Zimmer am Teich der Alten Straßenmeisterei.
So ein Genuss-Wochenende ersetzt für viele Gäste einen ganzen
Urlaub. Insbesondere für anspruchsvolle Genießer, die auf ein
angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis achten, ist das schon
lange kein Geheim-Tipp mehr.**

Neu: In der Alten Straßenmeisterei Das LEBEN auch länger stressfrei genießen!

Für eine Langzeitbuchung
stehen zahlreiche Arrangements nach persönlichen Wünschen und
passender Absprache mit individuellen Wohlfühlpaketen zur Verfügung:

Sie sagen, was Sie möchten!

Wir setzen alles so um, so wie Sie es möchten!

Hausarbeit, Organisation, Planung, Stress und Sorgen

nehmen wir Ihnen ab und

verwöhnen Sie in unserer Wohlfühloase.

Schlafen, entspannen, essen und trinken im Wohlfühlpaket!

Von Oktober bis April mit attraktiven Angeboten und Offerten.

Wir machen Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Ruth Herrnberger und das Team der Alten Straßenmeisterei

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei

Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: r.herrnberger@herrnberger.de

Tel. Restaurant / Hotel: 04521 795969 / 778810, info@altestrassenmeisterei.de

www.eut-in-hotel.de und www.altestrassenmeisterei.de

Einladung zur Präsentation und Verkostung der alkoholfreien Weine. Geschmackvoll trifft alkoholfrei.

**In Eutin steht jetzt leckerer, alkoholfreier Wein im
EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei auf der
Speise- und Getränkekarte. Im ViniVersum werden sie zu
Ladenpreisen angeboten: Genuss ohne Reue**

Fachleute und Weinliebhaber wissen, dass nur wenige Restaurants im Norden eine so einzigartige Weinkarte wie die Alte Straßenmeisterei haben. Das breite, facettenreiche Angebot mit mehr als 300 köstlichen Gewächsen aus aller Welt reicht von einfachen Weinen bis hin zur Weinkunst.

Der Weinfreund findet einfache Landweine, zu Speisen passende Restaurantweine, Naturweine, Weltklasseweine und Weinkunst. Es wird für jeden Geschmack und Anspruch eine große Vielfalt angeboten. Der Service unter Leitung von Annett Lorenzen gibt den Gästen Tipps, welche Weine zu den Lieblingsgerichten der Gäste passen: zu den schmackhaften Hausklassikern wie Wiener Schnitzel, Rouladen und Rumpsteak, zu der mediterranen Pfanne mit Dorschfilets auf einem knusprigen Kartoffel-Fenchelbett, zu Zanderfilet mit Holsteiner Kohl oder zur vegetarischen Gärtnerpfanne.

Harmonische Weine gibt es auch zu den Garnelenpfännchen mit Tiger-Prawns, Wildgambas oder HanseGarnelen mit ihrem typisch nussigen leicht süßlichem Aroma, aber auch zu den Spezialitäten wie Maishühnchen und Seezunge oder den hier eher seltenen Krustentier-Delikatessen wie Königskrabbe und Langusten-Schwänzen.

Die beiden südländisch inspirierten Gourmet-Menüs „**Genuss vom Lande**“ und „**Genuss aus dem Wasser**“ sowie das „Meeresfrüchte- oder Geflügel-Festessen“ werden mit und ohne Weinbegleitung angeboten.

Schon immer sollten die Speisen hier zusammen mit ihren passenden Getränken zu einem exzellenten Genusserlebnis werden. So war es uns immer eine Herzensangelegenheit allen Gästen, Einzelpersonen, großen und kleinen Gruppen bei kleinen Essen oder größeren Zusammenkünften oder bei kulinarischen Veranstaltungen, vielfältige Glücksmomente in dieser Wohlfühlphase zu schenken. Aber das hatte seine Grenzen, wenn die Gäste zum Beispiel noch Autofahren müssen oder ihnen alkoholhaltige Getränke an sich nicht

**EUT-IN Hotel und Restaurant Alte
Straßenmeisterei**

Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: r.herrnberger@herrnberger.de

Tel. Rezeption: 04521 795969 / 778810, info@altestrassenmeisterei.de

www.eut-in-hotel.de und www.altestrassenmeisterei.de

zusagen. Was sollten wir denen anbieten, wobei Umwelt und Gesundheit uns weiter ein Anliegen ist? In Säften ist viel unvergorener Zucker, der dämpft eher die Aromen der Speisen und Mineralwasser ist ziemlich langweilig. Immer wieder haben wir deshalb in den letzten Jahren auch alkoholfreie Weine probiert, aber die schmeckten uns einfach nicht. Alkohol ist schließlich der Aromen- und Geschmacksträger des Weins.

Jetzt gab es aber einen Glücksfall:

Es wurden drei gut schmeckende, alkoholfreie Weine aus Deutscher Erzeugung entdeckt, die jetzt mit eigenem Label der Alten Straßenmeisterei als Eigenmarke angeboten werden können: Ein alkoholfreier Riesling und ein Sauvignon Blanc sowie der schäumende Mousseux Imperial. Alle drei Produkte gehören derzeit zu den besten alkoholfreien Weinen in Deutschland und werden unsere Speisen vortrefflich begleiten können.

Und wie kam es zu der Entdeckung?

Hier die ganze Geschichte.

War es Schicksal? – Für uns zumindest eine tolle Woche im Februar:

Mit Gästen, einem Weinliebhaber-Ehepaar, probierten wir exzellente Weine - so auch einen Amphoren-Riesling - und dabei sprachen wir auch über alkoholfreie Weine.

Es stellte sich heraus, dass unser Gast, Thomas Horn, bei einem der Führenden Hersteller in leitender Funktion verantwortlich für die Herstellung und Füllung der besten alkoholfreien, stillen und schäumenden Weine ist.

„Neueste Destillationstechnologie und eine moderne Füllstraße sorgen bei uns für schonendste Vakuumdestillation.

Speziell für die Entalkoholisierung ausgebaute Grundweine, sowie ein Alkoholentzug bei knapp über 30° C garantieren bei uns höchstmögliche Qualität“, erklärte uns der Fachmann.

Und Thomas stellte die Qualität der Weine unter Beweis: Innerhalb weniger Tage bekamen wir Probeweine geschickt, die wir gemeinsam testeten.

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei

Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: r.herrnberger@herrnberger.de

Tel. Rezeption: 04521 795969 / 778810, info@altestrassenmeisterei.de

www.eut-in-hotel.de und www.altestrassenmeisterei.de

Spannendes Testen der entalkoholisierten Weine

Die Probe begann mit einem alkoholfreien Riesling. Uns gefiel seine angenehme Frische in Kombination mit den Citrus Aromen und der ansprechenden Mineralität.

Begeistert waren wir dann, als Thomas uns einen 2013er Riesling (entalkoholisiert 2014; aus der Schatzkammer des Hauses) servierte. Super, wie der nach 8 Jahren noch schmeckte!

Es folgten 2 entalkoholisierte Weine der Rebsorte Sauvignon Blanc, aus Südafrika und Deutschland. Besonders gefiel uns der alkoholfreie deutsche Sauvignon wegen seiner intensiven grünen, von Cassis und Paprika geprägten Aromen, der Komplexität und seinem sortentypischen Charakter.

Ein weiteres Highlight war dann der schäumende, alkoholfreie Blanc de Blancs, ein Sekt aus deutschen Weißweinen, insbesondere aus Silvaner. Seine komplexe, fein balancierte Aromatik, die an vollreife gelbe Früchte erinnert, begleitet von einer buttrigen Note und dem typischen Duft nach Brioche überzeugte uns mit seiner trockenen Eleganz und der üppigen, cremigen Perlage.

Wir stellten uns diesen Blanc de Blancs Sekt zu unseren Meeresfrüchten vor, insbesondere zu unserer rustikalen Garnelen-Pfanne, der Mediterranen Fischpfanne oder zu HanseGarnelen.

Damit war klar, der alkoholfreie Blanc de Blancs-„Sekt“, der Riesling und der Sauvignon Blanc kommen in unser Programm, speziell für alle schlauen Weinfreunde, die Trinkgenuss ohne Alkohol bevorzugen, insbesondere auch für Autofahrer.

Während der Probe erklärte Thomas uns ausführlich, wann man Wein alkoholfrei nennen darf und wie er hergestellt wird:

In alkoholfreien Weinen kann sich noch eine kleine Menge Restalkohol befinden. Gesetzlich ist eine Grenze bis zu höchstens 0,5 Vol.% erlaubt, wobei der Großteil der alkoholfreien Weine weniger aufweist.

Alkoholfreier Wein wird zunächst genauso hergestellt wie der alkoholhaltige große Bruder. Nachträglich wird ihm dann aber der Alkohol entzogen, sodass er keinen oder nur noch sehr wenige Spuren von Alkohol enthält und als großartige Alternative dient.

Und wie wird alkoholfreier „Sekt“ hergestellt?

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei

Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: r.herrnberger@herrnberger.de

Tel. Rezeption: 04521 795969 / 778810, info@altestrassenmeisterei.de

www.eut-in-hotel.de und www.altestrassenmeisterei.de

Klassischerweise kommt "der Prickel" im Schaumwein durch eine zweite Gärung, bei der ebenfalls Alkohol entsteht, in die Flasche. Bei alkoholfreiem Sekt wird auf diese Gärung verzichtet und Kohlensäure wird von außen zugesetzt.

Als Aperitif und zum Anstoßen eignet sich alkoholfreier „Sekt“ – offiziell muss es „schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein“ heißen perfekt, da er jedem die Chance bietet, sein Glas zu erheben und keiner vom Genuss ausgeschlossen wird.

Zum Schluss:

Alkoholfreier Wein und „Sekt“ wirken erfrischend und können hervorragend auch zum Mixen von alkoholfreien Cocktails und Aperitifs, wie alkoholfreiem Hugo, genutzt werden.

Damit bietet die Alte Straßenmeisterei und sein ViniVersum nun auch unbeschwerten, neuartigen Zero-Promille-Genuss für Menschen, die zwar maximalen Geschmack, einen Rausch der Aromen, aber keinen Alkohol genießen wollen.

Das beginnt schon bei den Veranstaltungen beim Begrüßungs-Cocktail. Es werden alkoholfrei trinkende Autofahrer z.B. nicht mehr mit Wasser und Saft abgespeist. Und bei Festessen wird niemand ausgegrenzt, keiner muss auf Weingenuss und die Harmonie von Speise und Getränk verzichten.

Alkoholfreier Wein, der auch noch schmeckt, das ist doch eine echte Innovation. Das ist doch schlau! Oder?

**Top Weine – alkoholfrei, aber in guter Qualität,
Wir laden Sie herzlich zum Testen ein:**

Kommen Sie gern nachmittags ab 15 Uhr ins ViniVersum zur Verkostung und Test unserer neuen, alkoholfreien Weine!

Wie freuen uns auf Sie.

Ruth und Dr. Herrnberger mit dem Team der Alten Straßenmeisterei

**EUT-IN Hotel und Restaurant Alte
Straßenmeisterei**

Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: r.herrnberger@herrnberger.de

Tel. Rezeption: 04521 795969 / 778810, info@altestrassenmeisterei.de

www.eut-in-hotel.de und www.altestrassenmeisterei.de