



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 Baguette, marinierte Tomate, Zwiebeln, Knoblauch + Parmesan	"veggie" A G	9,90 €
--	--------------	--------

Rote Bete Carpaccio Frische Rote Bete, Rucola, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Dressing	"veggie" G H	12,50 €
--	--------------	---------

Gebackener Ziegenkäse mit Honig Ziegenkäse, Blattsalat, Beerenfrüchte + Bienenhonig	"veggie" A G	12,50 €
---	--------------	---------

Garnelen-Pfännchen mit Herz 2 in Knoblauch und Zwiebeln gebratene Garnelen aus Wildfang (ohne Schale mit Kopf), Aioli und geröstetes Kräuter-Baguette	A B G O	12,50 €
		jede weitere
	5,00 €/Stck.	

Garnelen-Highlight: HanseGarnelen 2 in Butter gebratene HanseGarnelen aus klimaneutraler Zucht, biologisch ohne Zusatzstoffe (ohne Schale mit Kopf), Cocktailsauce und Baguette	A B G O	12,50 €
		jede weitere
	6,00 €/Stck.	

Vegetarisches: Von Feld und Wiese und aus dem Garten

Bunter Salat mit Schafskäse und Oliven Blattsalate, Tomate, Gurke, Schafskäse, Oliven und mehr	"veggie" G	12,50 €
--	------------	---------

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

Mediterrane Pasta mit Gemüse Gemüse, pikant mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln. Mit Paprika-Tomaten-Sahne-Sauce	"veggie" A G O L	15,00 €
---	------------------	---------

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

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

Hauptgänge zur Wahl

Gebratenes Zanderfilet Holsteiner Kohl in Zitronen-Butter und Kartoffelpüree	A C D	19,50 €
--	-------	---------

oder

Rinderroulade Braune Sauce, Gartengemüse und Kartoffelpüree	A G J	19,50 €
---	-------	---------

Nachtisch

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

"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** A G 15,00 €
Maultaschen geschmeltz oder mit Ei, dazu kleine
Beilage von Gurke, Kartoffel und Möhre
- Schwäbische Salatvariation** "veggie" G 12,50 €
Von der Kartoffel, Gurke und Möhre
- Bauernfrühstück** A G O 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.

Leckerer 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 €
Zitrone, Cassis, Himbeere + nach Saison		
Jede weitere Kugel Sorbet		2,50 €
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	10,50 €
Apfeltarte mit 1 Kugel Eis		
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