

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

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-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 20,00 €

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