

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

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.