

Alte Straßenmeisterei

Unser Küchenchef empfiehlt in der
Vorweihnachtszeit

Suppe

Kürbis-Cremesuppe vom Hokkaido 11,50 €
Kürbiskerne und Kernöl-Topping dazu geröstetes Brot

Hauptspeisen

Skrei-Filet oder Fjord-Lachs-Filet (nach Verfügbarkeit) 32,50 €
Kirschtomaten, Blattspinat und Weißweinsauce
Pastinaken-Süßkartoffel-Püree

Holsteiner Grünkohl 23,00 €
Kassler, Schweinebacke und Kohlwurst
Karamellisierte Kartoffeln

Beefsteak-Roulade 27,50 €
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Bratensauce

Hirschkalbsgulasch 27,50 €
Rosenkohl, Kroketten und Preiselbeer-Birne

½ Ente aus dem Backofen 29,50 €
Apfelrotkohl und Kartoffelkloß an eigener Enten-Bratensauce

Wilder Winter Burger 23,50 €
200 g Reh, Rotkohlsalat, Birne, Preiselbeeren + Honig-Aioli

Lasagne mit Grillgemüse 17,50 €
Mit veganem Käse überbacken und Mandel-Béchamelsauce

Dessert

Bratapfel-Crumble mit Vanille-Eis 9,50 €

Auf Vorbestellung:

Weihnachtlicher Gänsebraten „Klassik“ pro Person 39 €
Dazu Apfelrotkohl, Bratapfel + Kartoffelklöße mit klassischer Sauce

Speisen auch zur Abholung oder als Catering mit Vorbestellung!