

**Speisekammer, die Gourmet-Schiene in der „Alten Straßenmeisterei“**  
Ein kleines Restaurant - ein Refugium für Feinschmecker und Genießer, die auch kulinarisch das Besondere wollen - klein aber fein!

## Gaumenreise

### „Im Dialog der Sinne“

**Gaumenreise für den Club L'Etoile auch für Nicht-Club-Mitglieder**

**Gemeinsam entdecken wir beim Essen und Trinken neu Aromen, Unverwechselbares, Einzigartiges, Authentisches.**

**Wir können Geschmacksharmonien genießen, Kontraste erleben, außergewöhnliche Qualitäten herausfinden aber auch verrückte Kompositionen testen.**

#### **Club Aperitif**

- Geeiste Weintrauben mit Holunder und Champagner
- Kleine Appetitmacher

#### **Karibikträume: Accras de Crevettes**

- Diese Scampi-Accras passen toll zum kleinen Planteur

#### **Station 1 Aromen von hier und vom anderen Ende der Welt**

- Enten-Consommé mit Ravioli von Pfifferlingen
- Kokosschaumsüppchen mit Gänsebrust

#### **Station 2 Meeresbrise, Salz auf unserer Haut**

- Jakobsmuschel im Dialog: Holsteiner Winterapfel und Walnüsse versus Winterrübchen
- Scampo auf einem Ananas-Carpaccio mit Currycreme und Selleriestroh

#### **Station 3 Ostseefisch: Wie man ihn bettet, so schmeckt er.**

- Auf Rahmspinat mit Wintertrüffeln
- Im Knoblauch-Vanille-Bett
- Auf Labskaus

#### **Erfrischendes Intermezzo**

- Sorbet von Wassermelone und Basilikum in Champagner

#### **Station 4 Wald und Stall – eine Verbindung von Gegensätzen oder Schauerromantik?**

- Rehrücken mit Hagebuttenpüree, gebratene Zwiebeln und Chiliöl
- Geschmorte Karotte, gewürzt mit Ingwer gespickt mit Ente à l'Orange
- Schwarzwurzelpüree mit Trüffelschuppen

#### **Station 5 Sehnsucht nach Harmonie**

- Gebrannte Creme von der Tonka-Bohne mit frischen Beeren, Holunderblüten-Eis und Erdbeer-Rhabarber-Cocktail

„Im Dialog der Sinne“: 5 Stationen 95 € (für Nicht-Club-Mitglieder)

Alte Straßenmeisterei, Lübecker Landstraße 55, 23701 Eutin Tel.: 04521 795969