

# **RESTAURANT**

*Ostende*

**Liebe** *Gäste,*

**genießen sie an den Feiertagen unsere  
besonderen Menüs.**

**Unser Restaurant hat täglich  
von 12.30 Uhr bis 14.30 Uhr und  
von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr  
für Sie geöffnet.**

**Unser Bar-Team begrüßt Sie täglich  
ab 21:00 Uhr**

**Wir bitten um eine Tischreservierung  
unter 038378 510.**

*Ihre Veronika Glöckner*

**und das Team vom Strandhotel Ostende**

## ENTE

Klöße | Rotkohl | Orangenjus

Genießen Sie die Ente einzeln +28€  
oder zusätzlich zu Ihrem Menü +10€

## Unsere

# Weinempfehlung

### WEISSBURGUNDER | SANDER

Weingut Sander | Mettenheim | Rheinhessen

0,2l € 9

### BLANC DE BLANC | HAMMEL & CIE

Weingut Hammel & Cie | Kirchheim | Pfalz

0,2l € 13

### 2022 SPÄTBURGUNDER

#### WEINGUT KREBS

Weingut Krebs | Freinsheim | Pfalz

0,2l € 11

### 2018 BANYULS RIMAGE

#### CORNET & CIE

Cave de l'Abbé Rous  
Roussillon – Frankreich

5cl € 10

# Heiligabend

## Menü

### Usedomer Krustenbrot

Fassbutter | Fleur de sel | Schnittlauch

### Amuse Bouche

### CEVICHE

#### „GELBSCHWANZMAKRELE“

Zitrone | Chilli | Koriander | Soja | Erbse

### DUCK TEA

Praline | Edamame | Julienne | Gelee

### HEILBUTTFILET

Krustentiersud | Raviolo | Fenchel  
Tomate | Vermouth

### ENTENBRUST „CHALLANS“

Gnocchi | Rotkohl | Grünkohl | Kürbis | Jus

### MANDEL-HONIGTARTE

Zimtschaum | Eis | Quitte | Thymian

### KÄSEVARIATION

Feigensenf | Früchtebrot | Salzbutter | Birne

3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge	6 Gänge
55€	65€	75€	81€
*+18€	*+24€	*+30€	*+36€

Schön, dass Sie da sind!

\*korrespondierende Weine

## ENTE

Klöße | Rotkohl | Orangenjus

Genießen Sie die Ente einzeln +28€  
oder zusätzlich zu Ihrem Menü +10€

## Unsere Weinempfehlung

### MINUTY PRESTIGE CHÂTEAU MINUTY

Château Minuty | Côtes de Provence  
Frankreich

0,2l €18

### 2023 GRAUBURGUNDER

Weingut Moosbacher | Forst | Pfalz

0,2l €12

### 2019 TEMPRANILLO

Baron de Ley | Rioja | Spanien

0,2l €14

### Slyrs Single Malt Pedro Ximenez Finish

4cl €16,5



## 1. Weihnachtsfeiertag

Menü

### Usedomer Krustenbrot

Fassbutter | Fleur de sel | Schnittlauch

### Amuse Bouche

### GÄNSEBRUST „GERÄUCHERT“

Cumberland | Kürbis | Apfel | Orange | Chip

### KÜRBISCREMESUPPE

Kerne | Nüsse | Öl | Ente

### ZANDERFILET

### „ACHTERWASSER“

Kartoffel | Buttermilch | Fenchel  
Kapern | Safran

### GÄNSEKEULE „GESCHMORT“

Schupfnudeln | Spitzkohl  
Pastinake | Kürbis | Jus

### CRÈME-BRÛLÉE „ORANGE-ZIMT“

Espuma | Sorbet | Mandel

### KÄSEVARIATION

Feigensenf | Früchtebrot | Salzbutter | Birne

3 Gänge 4 Gänge 5 Gänge 6 Gänge

55€

65€

75€

81€

\*+18€

\*+24€

\*+30€

\*+36€

Schön, dass Sie da sind!

\*korrespondierende Weine

## ENTE

Klöße | Rotkohl | Orangenjus

Genießen Sie die Ente einzeln +28€  
oder zusätzlich zu Ihrem Menü +10€

## Unsere Weinempfehlung

### BLAUFRÄNKISCH ROSÉ

Weingut Strehn | Burgenland | Österreich

0,2l €12

### RIESLING UNTERTÜRKHEIMER

Weingut Aldinger | Fellbach | Württemberg

0,2l €13

### CUVEÉ "HANDSCHRIFT"

Weingut Lergenmüller | Sankt Annaberg  
Pfalz

0,2l €14

### 2022 THE CHOCOLATE BLOCK

Boekenhoutskloof - Südafrika

0,2l €14



## 2. Weihnachtsfeiertag

Menü

### Usedomer Krustenbrot

Fassbutter | Fleur de sel | Schnittlauch

### Amuse Bouche

### KALBSTATAR „ITALIEN“

Olive | Tomate | Chip | Kaviar | Olivenöl

### SELLERIECREMESUPPE

Trüffel | Apfel | Öl | Strudel

### LACHSFILET „SOCKEYE“

Pasta | Peperonata | Aubergine  
Parmesan | Tomatenbutter

### HIRSCHRÜCKEN „NUSSKRUSTE“

Schalotte | Gnocchi | Karotte | Ingwer | Jus

### PARFAIT „KAFFEE“

Amarettini | Ganachê | Ragout

### KÄSEVARIATION

Feigensenf | Früchtebrot | Salzbutter | Birne

3 Gänge 4 Gänge 5 Gänge 6 Gänge

55€

65€

75€

81€

\*+18€

\*+24€

\*+30€

\*+36€

Schön, dass Sie da sind!

\*korrespondierende Weine