

## **3 Gänge Menü für die Kochsternstunden im Strandhotel Strande**

### **Amuse bouche**

Steckrübenschaum  
mit holsteiner Apfelgel auf knusprigem Schollen-Chip

### **Vorspeise**

Winterwurzel-Trio  
Pastinakenpüree, Möhrengel und Rote Bete-Crunch  
an sanft pochiertem Kabeljau

### **Hauptgang**

Holsteiner Rinderbäckchen an reduzierter Jus  
auf Kartoffelcreme mit Butter-Grünkohl und Roggenbrot-Crunch

### **Dessert**

Karamellcreme  
mit Sanddornengel und Hafercrunch  
auf Birnenpüree getoppt mit Sanddornschaum

### ***Menü vegetarisch***

### **Amuse bouche**

Steckrübenschaum  
mit holsteiner Apfelgel auf Kräuter-Crunch

### **Vorspeise**

Winterwurzel-Trio  
Pastinakenpüree, Möhrengel und Rote Bete-Crunch  
an geräucherter Winterbirne

### **Hauptgang**

Glasiertes Selleriesteak an reduzierter Winterkräuterjus  
auf Kartoffelcreme mit Butter-Grünkohl und Roggenbrot-Crunch

### **Dessert**

Karamellcreme  
mit Sanddornengel und Hafercrunch  
auf Birnenpüree getoppt mit Sanddornschaum

€ 49 pro Person inkl. Weinbegleitung