

Vorspeisen

Feine Sülze vom Tafelspitz 5,f,h,i,n € 8,90
mit Frankfurter Grüner Soße und Wildkräutersalat

Terrine von Räucherlachs und Forelle c,f,i,n € 9,90
mit mariniertem grünem Spargel und Sauerrahm-Limettenmousse

Suppen

Warnemünder Fischsuppe 6,c,d,f,g,h € 9,50
Verschiedene Fischfilets aus Ostsee und Müritz im Safran-Gemüsesud,
mit Aioli und ofenfrischem Brot

Erbsenschotensuppe f,g € 7,20
mit Tranchen vom Kalbsbürgermeisterstück und Minz-Joghurtcreme

Vegetarisch

Gegrillte Wassermelone mit gebackenem Lewitzer Ziegenkäse € 13,90
und Macadamia-Melissen-Pesto und Kräuterbaguette f,g,l

Gebratene Maisgrießküchlein f,n (glutenfrei) € 14,50
mit Kräuterseitlingen in Thymianbutter und lauwarmem buntem Tomatensalat

Fischgerichte

Matjesvariation 1,3,5,c,d,f (glutenfrei) € 15,90
Sherry,- Kräuter- und Räuchermatjes
mit Apfel-Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salatbukett

Bardiertes Zanderfilet c,f,g,i,n € 18,90
mit Dijonsenfsoße, geschmorten Gurken und Kartoffelstampf

Gebrautes Saiblingsfilet c,f,g,n € 20,50
mit Meerrettichschaum, grünem Spargel, rote Bete und Selleriepüree

In Zitronenbutter gebratene Scholle 1,3,5,c,f,g € 17,20
mit Speck und Zwiebeln, Butterkartoffeln und Gurkensalat

Fleischgerichte

Gebackenes Kalbsschnitzel 1,3,5,c,d,f,g € 18,90
mit Zitronenbutter, Kapernapfel und Sardellenfilet,
dazu Bratkartoffeln und Gartensalat

HOTEL  *****
WARNEMÜNDER HOF

Gebratene Maishähnchenbrust mit Bärlauchfüllung, d,f,g,h,n € 19,50
mit Morchelrahm, Frühlingslauch-Karotten und feinen Bandnudeln

Entrecôte vom Mecklenburger Weide-Ochsen d,f, (glutenfrei) € 24,90
mit Zwiebel-Speck-Dip, Cole slaw Salat
und kleinen gerösteten Kartoffeln mit Sonnenblumenkernen
und Schnittlauch-Sauerrahm

Desserts

Variation hausgemachter Sorbets und Eis (3 Sorten) € 7,20
Probieren Sie unsere außergewöhnlichen Kreationen.
d,f,n (glutenfrei, teilweise lactosefrei)

Zitronentarte € 8,90
mit frischen Himbeeren und Mango-Mascarpone-Eis
d,f,l (glutenfrei, kann Spuren von Nüssen enthalten)

Crème brûlée € 9,80
mit marinierten Erdbeeren und Pistazieneis
d,f,l (kann Spuren von Nüssen enthalten)

Auswahl von Norddeutschem Bio-Käse € 10,90

Friesisch-Blue

rotgeschmierter, halbfester Kuhrohmlchkäse mit Blauschimmel
typische Roquefort-Nuancen, cremig pikanter Laib
10 Monate Reifezeit

Mönchshofer Deich-Käse

aus Kuhmilch
mild bis würzig, nussig
6 Monate gereift

Husumer

halbfester Kuhrohmlchkäse mit Naturrinde
mild, cremiger Geschmack
3-8 Wochen gereift

Zu unserer Bio-Käseauswahl servieren wir Ihnen Feigensenf, Weintrauben
und ofenfrisches Brot.
3,6,f,g