



# WARNEMÜNDER HOF

## Suppe

### Fruchtige Tomatensuppe

mit Mozzarella-perlen, Basilikum und geröstetem Tomaten-Crostini  
f,g vegetarisch, auch vegan möglich

€ 7,50

## Vegetarisch

### Auflauf von Kürbis, Steckrübe und Kartoffel

mit Bernsteinkäse gratiniert, dazu sautierte Pilze  
d,f,n glutenfrei

€ 15,50

## Fischgerichte

### Mecklenburger Pannfisch

Paniertes Kabeljau- und Köhlerfilet mit Senfsoße, Bratkartoffeln<sub>1,3,5</sub>  
und Gurkensalat  
c,d,f,g,i

€ 19,90

### *Unser Fischklassiker*

#### In Zitronenbutter gebratene Scholle

mit Speck und Zwiebeln<sub>1,3,5</sub>,  
Butterkartoffeln und Gurkensalat  
c,f,g

€ 22,50

## Fleischgerichte

### *Unser Fleischklassiker*

#### Gebackenes Kalbsschnitzel

mit Zitronenbutter, Kapernapfel<sub>1</sub> und Sardellenfilet,  
mit Bratkartoffeln<sub>1,3,5</sub> und Gartensalat  
c,d,f,g,n

€ 23,90

#### Geschmortes Ochsenbäckchen

mit RotweinsöÙe, Wurzeln und Sellerie-Kartoffelpüree  
f,h,n glutenfrei

€ 25,90

## Dessert

### Variation hausgemachter Sorbets und Eis (3 Sorten)

Probieren Sie unsere außergewöhnlichen Kreationen.  
d,f,n glutenfrei, teilweise lactosefrei

€ 8,50



# WARNEMÜNDER HOF

## Winterliches aus der Region

<b>Pastinaken-Kartoffelsuppe</b> mit Kräuteröl, Apfel-Lauchsalat und geräuchertem Saiblingsfilet; c,f,n    glutenfrei	€ 8,50
<b>Vegetarische Vollwert-Bowl</b> Verschiedene Blattsalate, Rucola, marinierte Cherrytomaten, gebackener Fetakäse im Pankomantel, Würzkartoffeln, Pinienkerne und Caesar-Dressing f,g,h,l,n    glutenfrei	€ 16,50
<b>Ravioli mit Ziegenkäsefüllung,</b> Salbeicreme mit gerösteten Cashewkernen, Blattspinat und karamellisierter Feige d,f,g,l,n    vegetarisch	€ 17,90
<b><i>Hausspezialität</i></b> <b>Warnemünder Fischsoljanka</b> Verschiedene Fischwürfel im Tomaten-Gemüsesud mit Sauerrahm, Zitrone und Knoblauchbaguette a,b,c,f,g,n	€ 16,50
<b><i>Das Gold der Lofoten - mit Lang- und Handangelleinen gefischt</i></b> <b>Gebratenes Norwegisches Skreifilet (Winterkabeljau)</b> mit getrüffeltem Spitzkohl in Rahm, Bio Kräuterseitling und Kartoffel-Nussbutter-Püree c,f,g,n	€ 29,50
<b>Gebratenes Stielkotelett vom Bad Sülzer Strohschwein</b> mit Austernpilzsoße, Kräuterbutter, deftigem Erbsenpüree; und Kartoffelstroh f,h    glutenfrei	€ 24,50
<b>Orangen-Frischkäse-Creme brûlée</b> mit Kirschragout, Schokoladenkuchen und Karamelleis d,f,g,l,n	€ 11,90