



WARNEMÜNDER HOF

Erntedank im Warnemünder Hof

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernöl, Schwarzbrotcroûtons und gerösteten Kichererbsen g,e vegan	€ 6,40
Kürbis-Frischkäse-Tortelli mit gebratenen Pfifferlingen, Feigen, Cranberrys und gebackenem Ziegenweichkäse d,f,g,n vegetarisch	€ 19,90
Frische Steinpilze in Schnittlauchrahm mit hausgemachten Serviettenknödeln, Rucola und gehobeltem Hartkäse d,f,g,n vegetarisch	€ 22,50
<i>MSC-zertifiziert</i> Gebratenes Kabeljaufilet mit Spitzkohl in Rahm, Pfifferlingen und sahnigem Sellerie-Kartoffelpüree c,f,g,n	€ 26,90
<i>Vom deutschen Duroc-Schwein</i> Mit Maronenfarce gefülltes Schweinefilet mit Balsamico-Reduktion, Mangold und Pfifferlings-Polenta g,h,n	€ 27,90
Nougat-Quarkknödel mit Haselnuss-Butterkrokant, gelber Grütze und hausgemachtem Zwetschgensorbet d,f,g,l	€ 9,80

Unsere korrespondierende Weinempfehlung:

Österreich/Wachau
Grüner Veltliner Federspiel Himmelstiege - trocken
Weingut Domäne Wachau
platingelbe Farbe mit frischer Säure
Aromen von Quitte, Nashi-Birne und Apfel
Karaffe 0,2 l € 7,90 Flasche 0,75 l € 26,00