WARNEMÜNDER HOF

Frühlingserwachen

Bärlauchcremesuppe **€ 7,20**
mit pochierten Lachsforellenklößchen und Erbsensprossen
c,f,g,n

Vegetarisch genießen **€ 16,50**
Feine Bandnudeln in Bärlauchpesto
mit Avocado, Blattspinat und Zuckerschoten, Schafskäse
und gerösteten Cashewkernen
d,f,g,l

Gebratene Poulardenbrust **€ 26,50**
gefüllt mit hausgeräucherten Bauernschinken5, Blattspinat und Frischkäse,
mit Süßkartoffelcreme, wildem Brokkoli, Buchenpilzen und Gnocchi
f,n

Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt unter Paprika-Kräuterkruste **€ 28,90**
mit grünem Spargel und Frühlingslauch-Erbsen-Risotto
c,d,f,g,n

Das Gold der Lofoten
Norwegischer Winterkabeljau mit Lang- und Handangelleinen gefischt.
Gebratenes Skreifilet **€ 29,90**
mit Beurre blanc, glasierten Zuckerschoten und Rote Bete-Kartoffelragout
c,f, glutenfrei

Weißes Schokoladen-Parfait **€ 12,00**
mit geschmortem Rhabarber und Himbeer-Sorbet
d,e,f,n

Unsere korrespondierende Weinempfehlung:

Deutschland/Saale-Unstrut
Großjenaer Blütengrund
Gutedel Q.b.A., trocken
Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen
Aromen von weißer Johannesbeere und Bittermandeln
Flasche 0,75 l € 29,50