WARNEMÜNDER HOF

Spätsommerliches im Warnemünder Hof

Rote Bete Suppe **€ 7,20**
mit Ziegenfrischkäsepraline im Sesammantel
und mariniertem Spitzkohl
f,m,n glutenfrei

Als vegetarischen Hauptgang empfehlen wir
Gebackene Kartoffelrösti **€ 19,50**
mit sautierten Pilzen aus Wald und Flur, Rucola und Schnittlauchquark,
dazu ein bunter Cherrytomatensalat
d,f,l,n glutenfrei

Miesmuscheln (MSC) 600g, aus dem Kräuter-Weißweinsud **€ 19,90**
mit Rouille und Knoblauchbaguette
c,f,g,n

Gebratene Lachsfiletwürfel **€ 25,00**
mit frischem Mangold und feinen Bandnudeln in Trüffelrahm
c,f,g,l,n

Gebratene Barbarie Entenbrust **€ 29,50**
mit karamellisiertem Vanille-Kürbis, Bio-Buchenpilzen
und Maisgrießplätzchen
h,n glutenfrei

Zwetschgen-Crumble **€ 8,90**
mit Vanillesoße und Walnusseis
d,f,g,l,n

Unsere korrespondierende Weinempfehlung:

Chile/Valle Central
Santa Digna Chardonnay Reserva - trocken
Weingut Miguel Torres
Aromen von Birne, Mango und Aprikosen
saftig und vollmundig, mit frischer Säure
Karaffe 0,2 l € 8,00 **Flasche 0,75 l € 27,00**