



WARNEMÜNDER HOF

Erntedank im Warnemünder Hof

Suppe vom Hokkaido-Kürbis, Kokos und Ingwer mit geräucherter Entenbrust und gerösteten Kichererbsen e gluten-, und lactosefrei	€ 7,90
Feine Pasta mit gebratenen Pfifferlingen, Zucchini, wildem Brokkoli, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Hartkäse d,g,l,n vegetarisch, lactosefrei	€ 21,50
Gebratenes Gehlsbach-Saiblingsfilet mit Pilz-Crunch, mit Meerrettich-Dillsoße, marinierter Rote Bete und lauwarmem Speck-Kartoffelsalat c,e,g lactosefrei	€ 28,50
<i>Himmel und Erde</i> Gebratene Blutwurst, von der Traditionsfleischerei Käding aus Bad Sülze mit Apfel-Sanddornkompott, Röstzwiebeln, Stangenbohnen mit Speck und Kartoffelpüree f,g,h	€ 22,90
Geschmorte Hirschroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Pilzen, mit Preiselbeer-Wacholdersoße, karamellisiertem Kürbis, Spitzkohl mit gerösteten Haselnüssen und hausgemachten Serviettenknödeln f,g,h,l,n	€ 29,90
Hausgebackener Birnen-Brotpudding mit Vanillesoße, eingelegter Feige und Rum-Rosineneis d,f,g,l,n	€ 9,80

Unsere korrespondierende Weinempfehlung:

Chile/Valle Central - Valle de Curicó
Santa Digna Reserve Cabernet Rosé - trocken
Weingut Miguel Torres
sehr aromatisch, mit Aromen von Cassis und Blaubeeren
0,2 l € 8,00 0,75 l € 27,50