



WARNEMÜNDER HOF

Vorspeisen

Hausgeräucherter Stremellachs € 14,50
mit Wasabi-Sauerrahm-Terrine, Fenchelsalat, Erbsencreme
und gebackenem Kartoffelrösti
c,e,f,i,n glutenfrei

Bad Sülzer Hirschschenken_{1,3,5} € 15,90
mit mariniertem Steckrübe, Feldsalat, Rote Bete-Himbeer Dressing,
Granatapfelkernen und Quitten-Chutney

Suppen

Klare Zwiebelsuppe, mit Weißwein verfeinert, € 7,20
dazu servieren wir geröstetes Ciabatta mit würzigem Hartkäse gratiniert
f,g,n

Petersilienwurzel-Kartoffelsuppe € 7,90
mit gebratener Blutwurst und Backpflaumen
f,h,n glutenfrei

Warnemünder Fisch-Soljanka € 12,90
Verschiedene Fischfilets aus Ostsee und Müritz im Tomaten-Gemüsesud,
dazu Sauerrahm und geröstetes Knoblauchbaguette
a,b,c,f,g,h,i,n



WARNEMÜNDER HOF

Vegan

Vorspeise

Gepickeltes von Roter Bete und Mairübe € 10,50

mit frischem Meerrettich, gerösteten Cashewkernen, Linsensalat und Rote-Bete-Himbeer-Vinaigrette
h,j,l,n gluten- und lactosefrei

h,i,l,n gluten- und lactosefrei

Suppe

Kürbis-Kokoscremesuppe € 6,90

mit gerösteten Kichererbsen, Crostini und Kürbiskernöl
g,n lactosefrei

Hauptgerichte

Soja-Bolognese mit Gemüse, Linsen und Kichererbsen, € 16,90

mit gebackenem Fladenbrot und Minze-Joghurtcreme

int ge
e,f,g,h,n

Gebratene Spinat-Laugenknödel € 17,50

mit gemischten Pilzen in Rahm, Sesam-Spitzkohl und wildem Brokkoli

d,e,f,g,l,m,n

Gebackener Pilzbraten € 18,90

mit BIO-Kräuterseitlingen, Kürbispüree, Edamame und Graupen-Risotto

and
e f g i



WARNEMÜNDER HOF

Fischgerichte

In Zitronenbutter gebratene Scholle € 24,90
mit Speck_{1,3,5} und Zwiebeln, Butterkartoffeln und Gurkensalat
c,f,g glutenfrei möglich

Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt unter der Kräuterkruste € 30,50
mit Hummerschaumsoße, Edamame, grünem Spargel
und Safran-Risotto
c,d,f,g,h,n

Fleischgerichte

Mecklenburger Spezialität
Gefüllter Rippenbraten € 25,90
mit Backpflaumensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße_{1,3,7}
f,g,h,n

Gebackenes Kalbsschnitzel € 26,90
mit Zitronenbutter, Kapernapfel und Sardellenfilet,
mit Bratkartoffeln_{1,3,5} und Gartensalat
c,d,f,g,n

Geschmorte New Zealand Lammhinterhaxe € 29,90
mit Rosmarin-Thymiansoße, Wurzeln, Rotwein-Balsamico-Zwiebeln
und Kartoffelpüree

Sous vide gegartes Spanferkelkotelett, leicht geräuchert € 32,00
mit Pilzrahmsoße, Rosenkohl und feinen Bandnudeln
d.f.g.h.n

