



WARNEMÜNDER HOF

Vorspeisen

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

Bad Sülzer Hirschschinken^{1,3,5} € 15,90
mit marinierter Steckrübe, Feldsalat, Rote Bete-Himbeerdressing,
Granatapfelkernen und Quitten-Chutney
n,i gluten- und lactosefrei

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 Blutwurst¹ 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,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

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

e,f,g,j



WARNEMÜNDER HOF

Fischgerichte

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

In der Papillote gebackenes Dorschfilet auf Wurzelgemüse € 29,50
mit Dillsoße, gebratenem Fenchel und Erbsen-Kartoffelpüree
c,f,h,i,n glutenfrei

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
f,h,i,n glutenfrei

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



WARNEMÜNDER HOF

Desserts

Variation hausgemachter Sorbets und Eis (3 Sorten) € 8,90

Probieren Sie unsere außergewöhnlichen Kreationen.

d,f,n glutenfrei, teilweise lactosefrei

Orangen-Schokoladen-Crème brûlée € 10,90

mit marinierten Zwetschgen und Zimteis

d,e,f,n kann Spuren von: g,l enthalten

Für Sie am Tisch flambiert € 14,90

Pfirsich-Flambeé

mit gerösteten Mandeln, Crumble und Pistazieneis

f,g,l,n

Vesper

Handkäs mit Musik € 8,50

Marinierter Sauermilchkäse mit ofenfrischem Kümmelbrot

f,g

Unsere Bierempfehlung

Mahn & Ohlerich

Flasche 0,33 l € 3,70

Bierspezialität der Rostocker Brauerei

Hausgeräucherter Mecklenburger Gouda € 9,90

mit Himbeer-Paprikamarmelade und ofenfrischem Walnussbrot

f,g,n

Unsere Rotweinempfehlung

Deutschland/Rheinland-Pfalz

Karaffe 0,2 l € 8,00

Merlot - trocken

Weingut Bus

elegante und samtig weich, fruchtig, körperreich und vollmundig,

sehr fein eingebundene dezente Holznote