WARNEMÜNDER HOF

Winterliches aus der Region

Steckrüben-Cremesuppe **€ 7,50**
mit Majoran-Kartoffelchips und geräucherter Entenbrust[5]
f glutenfrei

Vegetarisch
Kürbis-Frischkäse-Ravioli in Salbeibutter **€ 19,90**
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Kernen und Feldsalat
d,f,g,n

Geschmorte Hirschroulade,
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Pilzen, **€ 29,90**
mit Preiselbeer-Wacholdersoße, karamellisiertem Kürbis,
Spitzkohl mit gerösteten Haselnüssen und hausgemachtem Semmelknödel
f,g,h,l,n

Karpfen blau **€ 26,90**
Pochiertes Karpfenfilet aus dem Essig-Gemüsesud
mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree
c,f,h,i,n glutenfrei

Halbe Ente nach Mecklenburger Art **€ 30,50**
gefüllt mit Dörrobst,
mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen[1,3] mit Semmelbutter
f,g,n

Zwetschgen-Crumble **€ 9,90**
mit Vanillesoße und Eis vom weißen Nougat
d,f,g,l,n

Unsere korrespondierende Weinempfehlung:

Chile/Valle Central
Santa Digna Cabernet Sauvignon Reserva - trocken
Weingut Miguel Torres
weiches Tannin, erinnert an Johannisbeeren und Kirschen
unterstützt von Süßholz und Pfeffer
Fl. 0,75 l € 29,50