



WARNEMÜNDER HOF

Winterliches aus der Region

Geräucherte Entenbrust⁵ mit Sesam-Steckrübensalat, € 13,50
Kürbis-Apfel-Chutney, Feldsalat und Himbeervinaigrette
m,n glutenfrei, lactosefrei

Cremesuppe von Wildkräutern € 7,90
mit gehacktem Freilandeier und Räucherlachs
c,d,l glutenfrei, lactosefrei

Pasta Strozzapreti N°116 in Knoblauch-Rieslingcreme, € 18,00
mit Babyspinat, grünem Spargel, Erbsen, gebratenen BIO-Kräuterseitlingen
und gehobeltem Hartkäse
d,e,f,g,i,n gut verträglich bei Laktoseintoleranz

Mecklenburger Spezialität

Gekochtes Rindfleisch von der deutschen Färs € 24,00
mit Meerrettichsoße, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree
f,h,i,n glutenfrei

Gebratenes Zanderfilet unter der Frühlingslauch-Tomatenkruste € 28,50
mit Beurre blanc, Cannellini-Bohnen und Mandelkrusteln
c,d,f,g,h,i,n

Sanddornparfait im Kürbiskern-Crunchmantel € 10,90
mit marinierten Orangenfilets, Karamell und gerösteten Kokosraspeln
d,f,l,n kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten

Unsere korrespondierende Weinempfehlung:

Italien/Toscana IGT

Santa Cristina Giardino Rosato

Weingut Antinori

zartes Rosa, mit fruchtigen Aromen
von Grapefruit und Walderdbeeren

Karaffe 0,2 l € 7,80

Flasche 0,75 l € 27,00