WARNEMÜNDER HOF

Mit frischem Wind ins Frühjahr

Bärlauchcremesuppe **€ 7,20**
mit luftgetrocknetem Schinken[1,3], Feta-Blätterteigstange
und Erbsensprossen
d,f,g

Gebratene Kartoffelgnocchi **€ 16,50**
mit geschmortem Lauch, Blattspinat, grünem Spargel, Erbsen, Zitrusöl
und gerösteten Sonnenblumenkernen
d,f,g,k,l

3 gebratene Ostsee-Heringe **€ 19,50**
mit brauner Speckstippe[1,3] und Sellerie-Kartoffelpüree,
dazu Gurkensalat
c,f,h,n

Gebackenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste **€ 28,50**
mit Kräuterschaumsoße, Ingwer-Möhren
und gebratenem Spitzkohl mit Haselnüssen
c,d,f,l,n glutenfrei

Gebratene Rinderhüftsteak von der Deutschen Färse **€ 33,50**
mit gebackenen Röstzwiebeln, Demi-Glace, Cannellini-Bohnen,
eingelegten Champignons und Kartoffelgratin
f,g,h,n

Vanillecreme **€ 11,50**
mit Birnenkompott und Dinkel-Crunch, gebackenem Pistazieneis
und warmer Schokoladensoße
d,e,f,g,l,m

Unsere korrespondierende Weinempfehlung:

Spanien/DO Catalunya
Vina Esmeralda Blanco
Weingut Miguel Torres
Frisch und ausdrucksstark
Cuvée aus Moscatel und Gewürztraminer
Duft von weißen Rosen, Lilien und Jasmin
0,2 l € 8,00 **0,75 l € 27,00**