



WARNEMÜNDER HOF

Vorspeisen

Räuchermatjes mit Apfel-Zwiebelschmand, € 12,50
gepickelter Roter Bete und lauwarmem Gurken-Kartoffelsalat
c,f,i,n,1,6

Cremiger Burrata € 13,90
mit Salat von bunten Tomaten und Zitronenthymian, gerösteten Pinienkernen,
Rotweinzwiebeln, Himbeer-Chutney und Bärlauch-Blätterteig
d,f,g,k,l,n,7 vegetarisch

Für Sie am Tisch zubereitet
Tatar vom Rind € 19,50
auf geröstetem Sauerteigbrot
mit gebackenen Kapern, Radieschen-Kressesalat, Gurken-Relish
und Senfcreme
c,d,f,g,i,1,6

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe € 7,50
mit Ricotta, Basilikumöl und Bruschetta
f,g,n

Kalte Erbsen-Minze-Joghurtsuppe € 8,90
mit geräuchertem Lachs und Wasabi
c,e,f,h,n

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



WARNEMÜNDER HOF

Vegan

Vorspeise

Mousse von weißem Spargel und Erbse € 13,90
mit marinierter Roter Bete, Guacamole, frischem Meerrettich
und gerösteter Mandelerde
f,l,3 glutenfrei

Suppe

Karotten-Ingwersuppe € 7,20
mit Koriander, Broccoli im Tempurateig und gepufftem Amaranth
g

Hauptgerichte

Geräuchertes Kichererbsen-Kokosmilch-Curry € 17,50
mit Sanddorn, Cashewkernen und Basmatireis
l,g,h lactosefrei, kann Spuren von Weizen enthalten

Spaghetti mit Bärlauchpesto, € 18,50
Edamame, Zuckerschoten, Blattspinat, grünem Spargel
und gebratenem Tofu
e,g,n ohne Hartkäse

Dinkel-Quiche € 19,50
mit Lauch-Steinchampignonfüllung, Pinienkernen,
gerösteten Karotten mit Zitrusöl und Schnittlauchcreme
g,l,n



WARNEMÜNDER HOF

Fischgerichte

- In Zitronenbutter gebratene Scholle** € 24,50
mit Speck und Zwiebeln, Butterkartoffeln und Gurkensalat
c,f,g,1,3,5 glutenfrei möglich
- Pochierte Roulade von Lachs und Steinbeißer im Räucherlachsmantel,** € 28,50
gefüllt mit Blattspinat und Shrimps,
mit Kräuter-Weißweinsauce und Kartoffelpüree
a,c,f,n glutenfrei
- Warnemünder Pannfisch - *Hauspezialität „Uns Hüsung“*** € 29,90
Gebratene Filets von Lachsforelle, Wolfbarsch und Zander
mit Panko-Kräuter-Crunch, Dill-Senfsoße, Bratkartoffeln und Gurkensalat
c,d,g,h,i,n,1,3,5

Fleischgerichte

- Gebackenes Kalbsschnitzel** € 25,50
mit Zitronenbutter, Kapernapfel, Sardellenfilet,
Bratkartoffeln und Gartensalat
c,d,f,g,n,1,3,5
- Gebratene Maispouardenbrust,** € 26,90
gefüllt mit Bärlauchfarce und Serranoschinken
mit Traubensauce, Bio-Kräuterseitlingen und Spargel-Risotto
f,,h,n,1,3 glutenfrei
- Surf and Turf – Gebratenes Rinderfiletsteak und Riesengarnele** € 36,00
mit Cognac-Pfeffersauce, Café de Paris Butter, Erbsen-Minzcreme,
Sommergemüse und Röstkartoffel
f,h,i,l,n glutenfrei
- Für 2 Personen - Für Sie am Tisch tranchiert***
- Sous vide gegarte Kalbshaxe** p.P € 34,00
mit Demiglace, Bohnen im Speckmantel, glasierten Möhren,
Champignons und Kartoffelgratin
f,h,n,1,3 glutenfrei
- Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.**



WARNEMÜNDER HOF

Desserts

Auswahl verschiedener Bio-Käse (150 gr) € 16,00
wie z.B.

Friesisch-Blue

rotgeschmierter, halbfester Kuhrohmilchschnittkäse mit Blauschimmel,
typisch norddeutsch, samtig-cremig, edle Süße *10 Wochen gereift*

Backensholzer Husumer

halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch,
mild cremig bis kräftig pikant *3-4 Wochen gereift*

Camembert de Normandie AOP

duftet nach Milch und frischen Pilzen, schmeckt ausgewogen,
kräftig und gleichzeitig frisch *3-6 Wochen gereift*

Zu unserer Bio-Käseauswahl servieren wir Ihnen Feigensenf, Weintrauben
und ofenfrisches Walnussbrot. f,g,i,l,3,6

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

Probieren Sie unsere außergewöhnlichen Kreationen
d,f,n glutenfrei, teilweise lactosefrei

Tonkabohnen-Mascarpone-Creme brûlée € 11,50

mit marinierten Erdbeeren und Pistazieneis
d,e,f,l,n,6 kann Spuren von Nüssen, Soja und Weizen enthalten

Weißes Schokoladenmousse € 12,90

mit Karotten-Haselnusskuchen, Himbeeren
und Waldmeisterreis
d,e,f,g,l,6