



WARNEMÜNDER HOF

Spätsommerliches im Warnemünder Hof

Apfel-Selleriesuppe mit Meerrettich, € 7,50
Räucherforelle und Dillöl
c,f,h glutenfrei

Gefüllte Ravioli in Salbeibutter € 23,90
mit gebratenen Steinpilzen, Babyspinat und Grano Padano
d,f,g,n

Gebackenes Kartoffelrösti € 26,50
mit kaltgeräuchertem Saiblingsfilet, seinem Kaviar,
Avocado, Wachteleiern, Kresse und Limetten-Sauerrahm
d,f glutenfrei

Gebratenes Heilbuttfilet € 30,50
mit Speck-Wirsingrahm, gebratenen Pfifferlingen
und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree
1,3,5,c,f,n

Gebratene Barbarie Entenbrust € 29,50
mit Thymiansoße, Apfel, Kürbispüree, Sesam-Spitzkohl
und Kartoffelpraline
d,g,h,m,n

Zwetschgen-Mandel-Crumble € 9,50
mit Vanillesoße und Walnusseis
d,f,g,l,n

Unsere korrespondierende Weinempfehlung:

Chile/Valle Central - Valle de Curicó
Santa Digna Reserve Cabernet Rosé - trocken
Weingut Miguel Torres
sehr aromatisch, mit Aromen von Cassis und Blaubeeren
0,2 l € 8,20 0,75 l € 28,00