



# WARNEMÜNDER HOF

## Vorspeisen

**Tatar vom edlen Matjesfilet<sup>1,4,6</sup>** € 11,90  
auf geröstetem Mecklenburger Dreisaatenbrot, Rote Bete-Apfelsalat  
und Wasabi-Creme  
c,d,f,g,i,l,m

**Carpaccio vom Deutschen Rinderfilet** € 14,90  
mit geschrotetem Pfeffer, eingelegten Roten Zwiebeln,  
Trüffelcreme und gezupften Salatspitzen  
d,f,i,n

## Suppen

**Doppelte Kraftbrühe vom Rinder-Tafelspitz** € 9,50  
mit Pilz-Cèlestine und Eierstich  
d,f,g,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

**Gepickeltes von Roter Bete und Mairübe** € 10,50  
mit frischem Meerrettich, gerösteten Pinienkernen, Linsensalat  
und Himbeer-Vinaigrette  
h,i,n                      gluten- und lactosefrei

### Suppe

**Fruchtige Tomaten-Basilikumsuppe** € 6,90  
mit geröstetem Tomaten-Rucola-Bruschetta  
g                      lactosefrei

### Hauptgerichte

**Vollwert Bowl** € 13,90  
Verschiedene Blattsalate und Garten-Senfzucke  
mit Gemüse-Quinoa, Guacamole<sup>3</sup>, Hummus  
und gebackenen Rote Bete-Falafeln  
d,e,g,h,i,k,l,m,n      lactosefrei

**Linsen-Gemüse-Bolognese mit Bio-Penne** € 15,50  
und gebratenem BIO-Tofu  
e,g,h,i                      lactosefrei

**Risotto von Erbse mit gebratenem grünem Spargel,** € 17,50  
gebackenem Blumenkohl im Tempurateig  
und sautierten Bio-Kräuterseitlingen  
g,f,n



# WARNEMÜNDER HOF

## Fischgerichte

- In Zitronenbutter gebratene Scholle** € 24,90  
mit Speck<sub>1,3,5</sub> und Zwiebeln, Butterkartoffeln und Gurkensalat  
c,f,g                      glutenfrei möglich
- Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt** € 28,50  
mit Krabben-Gemüsekompott, Kräuter-Weißweinsauce, Wurzeln  
und Kartoffelpüree  
a,c,f                      glutenfrei
- Warnemünder Pannfisch - *Hauspezialität „Uns Hüsung“*** € 29,00  
Gebratenes Lachsfilet, pochiertes Kabeljaufilet und paniertes Köhlerfilet  
mit Dill-Senfsoße, Bratkartoffeln<sub>1,3,5</sub> und Gurkensalat  
c,d,f,g,h,i,n

## Fleischgerichte

- Gebackenes Kalbsschnitzel** € 25,50  
mit Zitronenbutter, Kapernapfel und Sardellenfilet,  
mit Bratkartoffeln<sub>1,3,5</sub> und Gartensalat  
c,d,f,g,n
- Mecklenburger Labskaus - *Nach Altem Rezept*** € 26,90  
Gekochter Rinder-Tafelspitz, Matjes<sub>1,4,6</sub>, Spiegelei, Rote Bete und Kartoffeln,  
dazu servieren wir einen Lehment Rostocker Doppel-Kümmel  
d,h                      glutenfrei
- Saltimbocca<sub>1,3</sub> vom Kikok Maishähnchen** € 29,90  
mit Salbeisauce, Karotten-Ingwerpüree, gebratener Zucchini, Mairübchen  
und Petersilienwurzelpüree  
h                      glutenfrei
- Für 2 Personen - *Für Sie am Tisch tranchiert***  
**Gebratenes Kotelett vom Susländer Schwein** p.P € 34,00  
mit Bärlauchbutter, Sauce Robert, wildem Brokkoli,  
Kräuterseitlingen und Kartoffelgratin  
f,h                      glutenfrei



# WARNEMÜNDER HOF

## Desserts

**Auswahl verschiedener Kober Bio Käse „nördlich ländlich“ (150 gr)** € 15,50  
wie z.B.

**Friesisch-Blue bio**

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

**Deichgraf bio**

aus Kuhmilch, mild bis würzig, nussig *4 Monate gereift*

**Camembert**

duftet nach Milch und frischen Pilzen, schmeckt ausgewogen, kräftig  
und gleichzeitig frisch

Zu unserer Bio-Käseauswahl servieren wir Ihnen Feigensenf<sup>3,6</sup>, Weintrauben und ofenfrisches  
Walnussbrot. f,g

**Variation hausgemachter Sorbets und Eis (3 Sorten)**

€ 8,90

Probieren Sie unsere außergewöhnlichen Kreationen.

d,f,n *glutenfrei, teilweise lactosefrei*

**Vanille-Mascarpone-Creme brûlée<sub>6</sub>**

€ 10,90

mit marinierten Erdbeeren und Pistazieneis

d,e,f,g,l,n *kann Spuren von Nüssen enthalten*

**Schokoladen-Tarte**

€ 12,50

**mit Himbeeren, Karamell-Mousse**

und hausgemachtem Orangen-Sanddorn-Eis

d,e,f,g,l