



WARNEMÜNDER HOF

Vorspeisen

Tatar vom edlen Matjesfilet^{1,4,6} € 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-Senfauke
mit Gemüse-Quinoa, Guacamole³, 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_{1,3,5} 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_{1,3,5} und Gurkensalat
c,d,f,g,h,i,n

Fleischgerichte

- Gebackenes Kalbsschnitzel** € 25,50
mit Zitronenbutter, Kapernapfel und Sardellenfilet,
mit Bratkartoffeln_{1,3,5} und Gartensalat
c,d,f,g,n
- Mecklenburger Labskaus - *Nach Altem Rezept*** € 26,90
Gekochter Rinder-Tafelspitz, Matjes_{1,4,6}, Spiegelei, Rote Bete und Kartoffeln,
dazu servieren wir einen Lehment Rostocker Doppel-Kümmel
d,h glutenfrei
- Saltimbocca_{1,3} 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^{3,6}, 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 brûlée₆

€ 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