

Vorspeisen & Suppen

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
auf Orange und Erdbeere
mit Pistaziencreme 12 €

Rindercarpaccio
mit Trüffelmayonnaise,
marinierten Champignons, Rucola
und gehobeltem Grana Padano 14 €

Geräuchertes Makreldreierlei
Makrelenfilet *Natur* mit Limettenschmand
Pfeffer-Makrelenfilet mit Meerrettich
Paprika-Makrelenfilet mit Remoulade 12 €

Caprese
Büffelmozzarella und Strauchtomate mit
Rucola, Dörrotomatenpesto und
Balsamicoglacé 14 €

Orientalische Salatbowle
Bulgur, getrocknete Tomaten, Frühlingslauch,
Radieschen, Paprika, Gurke, Mais und
Radicchio mit Feigen-Senfdressing 12 €

Warnemünder Fischtopf
Allerlei Schalen-, Krustentiere &
Meeresfrüchte in pikanter Brühe
mit Gemüsewürfeln 15 €

Süßkartoffel-Kokossuppe
mit Avocado-Limettenchutney
und Honig-Baconchip 10 €

Mediterrane Tomatensuppe
mit Geflügel-Satéspeiß
und Basilikumschaum 9 €

*Wir halten eine Karte mit Inhaltstoffen unserer Produkte für
Sie bereit.*

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Gebratenes Zanderfilet
mit Gurkengemüse in Dillsauce
und Granatapfel-Kartoffelstampf 25 €

Gebratenes Kabeljaufilet
an Senfsauce mit Blattspinat
und Butterkartoffeln 27 €

Gebackenes Butterfischfilet
mit Mango-Süßkartoffel-Avocadoragout
und Kokosreis-Kroketten 24 €

Gegrilltes Färsen Rumpsteak
- aus nachhaltiger Weidehaltung -
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und Kartoffelauflauf 35 €

Gebratenes Schnitzel vom Sattelschwein
mit Röstkartoffeln dazu Kopfsalat mit
Buttermilchdressing 25 €

Flammierte Maispoulardenbrust
mit Apfelfüllung, auf braisiertem Spitzkohl
und Karotten-Polenta 27 €

Frische Spaghetti
in Trüffelbutter geschwenkt
auf frischem Babyblattspinat mit Vinaigrette,
gerösteten Cashewkernen
und Grana Padano 20 €

Risotto Milanese
mit sautierten Shiitakes, Buchenpilzen
und Champignons dazu Balsamico-
Kirschtomaten mit Mandelbrokkoli 19 €

Wahlweise dazu:

Riesengarnele 5 Stück 18 €
Serranoschinken 50 g 6 €
Lammfilets 2 Stück 15 €

Käse & Dessert

Käse Trio ca. 100g

Tête de Moine

51% Fett, Schweizer Schnittkäse aus Rohmilch, 6 Monate

Le Gruyère

49% Fett, Schweizer Hartkäse aus Rohmilch, 6 Monate

Appenzeller

48% Fett, Schweizer Hartkäse aus Rohmilch, 3 Monate

Dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren, Nüsse & Feigennussbrot. 16 €

Weintipp

Riesling Auslese Scharlachberg 2019, Prinz Salm

Exotisches Bouquet tropischer Früchte. Am Gaumen Rose, kandiertes Obst und saftig-fleischige Exotik.

Ausladende Süße im Finale.

5cl 7,50 € 0,1l 13,80 € Fl. 0,75l 49,50 €

Buttermilch-Limettenparfait „Mojito“

mit Melonensalsa 11 €

Karamell Panna Cotta

mit flambierten Mini Marshmallows, Campari-Kumquatsragout und Feigensorbet 12 €

Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren und Schokoladeneis 9 €

Kuchen, Torten & Gebäck

Tagesangebot

von der Familien-Konditorei Komander aus Grammentin

Bitte fragen Sie den Service.

Eis

Haselnussbecher

Haselnusseis und Schokoladeneis mit Sahne, Karamellsauce und Haselnusskernen 9 €

Schokobecher

Dunkles und weißes Schokoladeneis mit Sahne, Schokoladensauce und Baileys 12 €

Erdbeerbecher

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce 9 €

Ostseevitamintraum

Mango-Maracujanektar mit Kokoseis, Sahne und Fruchtspieß 8 €

Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne 6 €

Eisschokolade

mit Schokoladeneis und Sahne 6 €

Eine Kugel Eis 2,50 €

unsere Sorten:

| | | |
|--------------|-----------------------|--------------|
| Vanilleeis | Schokoladeneis | Erdbeereis |
| Kokoseis | weißes Schokoladeneis | |
| Haselnusseis | Stracciatellaeis | Feigensorbet |

Honig von unserem Bienenvolk
aus Warnemünde
Glas 250g 5,50 €

Wir halten eine Karte mit Inhaltstoffen unserer Produkte für Sie bereit.

STRAND
HOTEL HÜBNER