

Hausgemachte Suppen

Cremiges Curry- Zitronengrassüppchen
mit Radieschensprossen und Baguette 6,40 €

Warnemünder Fischsuppe
aus Edelfischen
mit Safran verfeinert, dazu Baguette

Suppenterrine 11,90 €
Suppentasse 6,40 €

Leckerer Vorweg

Würzfleisch nach "Art des Hauses"
würziges Ragout vom Schwein
mit Champignons & Käse überbacken,
Toast 6,90 €

Gratinierter Ziegenkäsetaler
mit hausgemachtem Apfelchutney, Rucola
und Ciabatta 10,90€

Tomaten-Bruschetta
3 Scheiben geröstetes Ciabatta mit pikantem
Tomatensalat, Rucola, garniert mit Parmesanhobel
Balsamicoreduktion 12,40 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an!

Aus dem eigenem Räucherofen

Eine Spezialität des Hauses:



Kaltgeräuchert

Das Lachsfilet wird nach Hausrezept 60 Stunden mariniert und anschließend 60 Stunden kaltgeräuchert. Die Temperatur bei diesem Verfahren sollte 30 °C nicht überschreiten. Der Lachs wird besonders schonend geräuchert und nimmt das Buchenholzaroma intensiver auf.

Graved Lachs

3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit mariniertem Rucola, getrockneten Tomaten und Toast

10,50 €

Kaltgeräucherter Lachs

mit Toast oder herzhaftem Schwarzbrot & Butter dazu mariniertes Rucola & getrocknete Tomaten

10,50 €

„Zweierlei vom Lachs“

Graved & Kaltgeräucherter Lachs, Honig-Senf-Dip, 2 Kartoffelröstis



12,90 €

Vitamine auf dem Teller

Bunter Marktsalat

dazu wahlweise:

- Nussmix-Vital 12,90 €
- Hähnchenbruststreifen,
Crôutons & Parmesanhobel 18,20 €
- gebratene Garnelen 19,60 €

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen frisches Ciabatta
sowie unsere hauseigene Kräutervinaigrette
oder Ceasardressing

Vegetarische & Vegane Gerichte

Zwei hausgemachte Spinatsemmelknödel
in Butter geschwenkt auf cremigem
Karotten-Spitzkohlgemüse 16,50 €

Mediterrane Gnocchipfanne
mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Rucola und Feta 17,60 €

- wahlweise mit veganem Feta

Pasta Pesto
Penne in Pesto geschwenkt mit
Rucola und Parmesan 14,50 €

- wahlweise mit Garnelen oder Lachswürfel 18,90 €

Vegane Pasta Bolognese
Penne mit fruchtiger Bolognese garniert
mit veganem Feta und Rucola 17,90 €

Fleischgerichte – unsere Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch
im Einweckglas angerichtet,
an feiner Remouladensauce, Zwiebelringe,
Bratkartoffeln 15,90 €

Mecklenburger Rippenbraten
nach altem Rezept mit Backobst gefüllt,
Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln 18,50 €
kleine Portion 14,90 €

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
auf gebratenen Champignons, kräftiger Sauce und
Herzoginkartoffeln 19,20 €

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit kräftiger Sauce, buntem Saisongemüse
und Kartoffelgratin 23,50 €
kleine Portion 18,90 €

Fruchtiges Hähnchencurry
gebratene Hähnchenbruststreifen mit knackigem
Pfannengemüse in Currysauce
dazu Gemüsereis 20,30 €

Knusprige Hähnchenrolle
gefüllt mit Rucola, Tomaten und Feta,
ummantelt mit Bacon, auf mediterranem Gemüse,
Pesto und Ciabatta 19,40€

Fischspezialitäten

3 zarte Matjesfilet

mit roten Zwiebelringen, Apfelspalten,
Hausfrauensauce und Bratkartoffeln

18,50 €

2 Matjes 14,50 €

Warnemünder Heringsteller

Matjesfilet, süß-sauer eingelegter Brathering,
zwei Rollmöpfe, Hausfrauensauce,
Salzkartoffeln

17,50 €

Sanddornrisotto mit Lachs

cremigtes Risotto mit gebratenem Lachsfilet
umrandet von Friseesalat und Kräutern

22,50 €

Dorschfilet

gebraten oder gedünstet,
verfeinert mit Senf-Rahmspitzkohl,
hausgemachter Kartoffelstampf

19,40 €

kleine Portion 15,40 €

Wilhelmshöher Pannfisch

Filet vom Lachs und Dorschfilet auf Bratkartoffeln,
Senfsauce, Gurkensalat

21,90 €

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speckwürfeln, knusprigen Bratkartoffeln
und einem Gurkensalat

23,60 €

Gebratenes Heilbuttfilet

auf Blattspinat mit Senfsauce,
Petersilienkartoffeln

21,90 €

Haben Sie noch Ihre tolle Fischplatte?

Natürlich!

Seit Jahren die Nr. 1
unserer Fischspezialitäten !

„Kliffkieker's Fischplatte“ für 2 Personen
Filets von gebratenem norwegischen Lachs,
Dorsch & Heilbutt, Dillsauce, buntes Marktgemüse

wahlweise Gemüsereis oder Dillkartoffeln

	46,50 €
1 Person	26,90 €



Nach der Fischplatte reichen wir Ihnen einen
Rostocker Doppelkummel Mann & Frau!

Süßer Abschluss

Saisonaler Obstcrumble

fruchtiges Ragout von Erdbeeren und Rhabarber
mit klassischen Butterstreuseln „wie bei Oma“
gebacken und cremigem Vanille-Eis

6,70 €

Crème Brûlée Klassik

6,20 €

Der Begriff "Crème Brûlée" kommt aus dem Französischen und heißt wörtlich übersetzt: "gebrannte Crème".

Der Name ist hier Programm, denn nach dem Zubereiten der Crème wird die Crememasse nach Originalrezept mit braunem Zucker bestreut und flambiert. Die Zuckerschicht auf dem Dessert verwandelt sich in eine warme, knackige Karamellkruste.

Kleiner Schokokuchen

mit flüssigem Kern, Kirschragout,
Sahnehäubchen

9,50 €

