

Hausgemachte Suppen

Warnemünder Fischsuppe
mit Safran verfeinert & Ciabatta

Suppentasse 7,30 €
Suppenterrine 12,50 €

Fruchtige Curry - Kokossuppe
mit Hähnchenstreifen, Radieschensprossen
& Ciabatta 7,60 €

Tomatensuppe
mit Kräutercrôutons & Ciabatta  6,90 €

Leckerer Vorweg

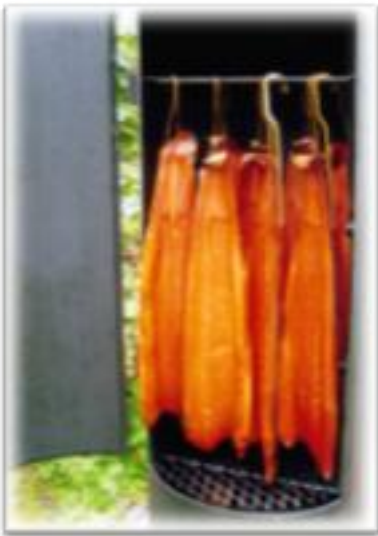
Würzfleisch nach Art des Hauses
feines Ragout vom Schwein mit Champignons,
Käse gratiniert & Toast 8,50 €

Bruschetta von der Strauchtomate
auf geröstetem Ciabatta & Rucola  12,40 €

Gratinierter Ziegenkäse
auf pikantem Apfel – Kurkuma – Chutney,
Rucola, Radieschensprossen, Granatapfelkerne
& Ciabatta 13,40 €

Gebackener Hirtenkäse
auf Roter Bete mit Rucola & Ciabatta 12,40 €

Eine Spezialität des Hauses:



Kaltgeräuchert

Das Lachsfilet wird nach Hausrezept mariniert und anschließend 72 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

drei Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung
eingelegtes Lachsfilet
mit Honig-Senf-Dip, mariniertem Rucola & Toast 14,20 €

Kaltgeräucherter Lachs

mit herzhaftem Schwarzbrot, Butter,
Honig-Senf-Dip dazu mariniertes Rucola 14,20 €

„Zweierlei vom Lachs“

Graved & Kaltgeräucherter Lachs,
Honig-Senf-Dip, mariniertes Rucola
& zwei Kartoffelröstis 17,50 €

Vitamine auf dem Teller

Knackiger Marktsalat mit frischem Ciabatta
wahlweise dazu:

Nussvital - Mix 14,80 €

Gebratene Hähnchenbruststeifen
& Parmesan 18,60 €

In Pesto marinierter Hirtenkäse 16,40 €

dazu hausgemachte Vinaigrette
oder Ceasar Dressing

Vegane & Vegetarische Köstlichkeiten

Willihöhe - Burger

Beyond Burger Patty, nussiger Rucola, Tomaten,
rote Zwiebeln, Salsa,
Steakhouse Pommes & vegane Mayonnaise



19,80 €

Gnocchipfanne mit Salbei

Frühlingslauch, Hirtenkäse
& Rucola

17,90 €

Broccoli – Kartoffelgratin

mit cremiger Béchamelsauce
& Käse überbacken

16,40 €

Pasta

Pasta Napoli

Spaghetti in fruchtiger Tomaten – Basilikumsauce,
Rucola & Parmesan

16,80 €

Pasta Pesto

Spaghetti in Pesto geschwenkt,
Rucola & Parmesan

17,40€

Pasta Aioli

Spaghetti geschwenkt in Olivenöl
mit Knoblauch, Petersilie, Chili
Rucola & Parmesan

14,90 €

Pasta Hähnchen

Spaghetti mit Champignonrahmsauce,
Rucola & Parmesan

19,40 €

Pasta Lachs

Spaghetti in Dillrahmsoße
mit gedünsteten Lachswürfeln,
Rucola & Parmesan

20,90 €

Fleischgerichte – Unsere Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch

im Einweckglas angerichtet,
feine Remouladensauce, Zwiebelringe,
Bratkartoffeln & Salatbouquet

16,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfel - Zwiebel - Gemüse
& Kartoffelstampf

22,50 €

Mecklenburger Rippenbraten

nach altem Rezept mit Backobst gefüllt,
Bratensauce, Apfelrotkohl
& Petersilienkartoffeln

19,80 €

kleine Portion 14,90 €

Geschmorte Rinderbäckchen

mit Rotweinsauce, buntem Sommergemüse
& Kartoffelgratin

25,30 €

kleine Portion 19,50 €

Gebratene Schweinemedallions

auf Rahmchampignons
& Herzoginkartoffeln

22,50 €

Black Angus - Burger

nussiger Rucola, Tomaten,
rote Zwiebeln, Burgersauce,
Steakhouse Pommes

22,50 €

Hähnchenrolle

ummantelt mit Bacon, gefüllt mit
Kräuterhirtenkäse, Steakhouse Pommes,
Rucolasalat & Crème – Fraîche

23,90 €

Fischspezialitäten

3 zarte Matjesfilets

mit Hausfrauensauce, roten Zwiebelringen,
Apfelfächer, Bratkartoffeln & Salatbouquet

20,80 €
2 Matjes 16,50 €

Warnemünder Heringsteller

Brathering trifft Matjesfilet
mit Hausfrauensauce, roten Zwiebelringen,
Bratkartoffeln & Salatbouquet

19,20 €

Kutterscholle mit Speckstippe,

Bratkartoffeln & Gurkensalat

25,20 €

Wilhelmshöher Pannfisch

gebratenes Lachs- und Kabeljaufilet auf Senfsauce,
Bratkartoffeln & Gurkensalat

25,20 €

Gebratenes Seelachsfilet

Merrettichsauce, Rote - Bete - Gemüse,
Kartoffelstampf

22,60 €

Kabeljaufilet

wahlweise gebraten oder gedünstet
mit cremigem Senf - Spitzkohl
& hausgemachtem Kartoffelstampf

24,80 €
kleine Portion 19,20 €

Pikantes Fischcurry

mit gedünsteten Lachs- und Seelachswürfeln
& Gemüsereis

22,80 €

Haben Sie noch Ihre tolle Fischplatte?

Natürlich!

Seit Jahren die Nr. 1
unserer Fischspezialitäten!

„Kliffkieker’s Fischplatte“ für 2 Personen
gebratenes Lachs-, Kabeljau- und Seelachsfilet
mit Dillrahmsauce, buntem Gemüse
& wahlweise Gemüsereis oder Dillkartoffeln



Als Abschluss reichen wir Ihnen
einen Rostocker Doppelkummel 4cl pro Person!

	55,50 €
für 1 Person	29,90 €

Süßer Abschluss

Affogato al caffè
eine Kugel Vanilleeis übergossen
mit heißem Espresso 4,50 €

Crème Brûlée 7,30 €

Saisonaler Obstcrumble
fruchtiges Erdbeer- Rhabarber - Ragout
mit Butterstreuseln
& einer Kugel Vanilleeis 7,90 €

2 Kugeln fruchtiges Zitronensorbet
auf hausgemachtem Erdbeerpüree 5,90 €

Nougat küsst Mango
cremigies Nussnougateis trifft
zartschmelzendes Mangosorbet
mit Vanillesauce & Butterstreusel 6,90 €

Schauen Sie auch in unsere Eiskarte mit
handgemachten Eisträumen!

Unser Speiseeis kommt exklusiv vom deutschen Eis-Meister aus
einer Eismanufaktur bei Berlin.

Besonderer Wert wird auf regionale Zutaten und
Direktbelieferung der Milch gelegt und somit alle unnötigen
Zusatzstoffe weggelassen. Soweit es geht, wird Zucker
reduziert und mit Bio-Produkten gearbeitet.

*Wenn Sie Informationen zu unseren Speisen und deren Zusatzstoffe sowie Allergene
benötigen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.