

## Hausgemachte Suppen

Warnemünder Fischsuppe  
mit Safran verfeinert, Baguette

Suppentasse 6,60 €  
Suppenterrine 11,90 €

Tomatensuppe mit frischen Kräutern  
mit Sahnehäubchen & Baguette 6,60 €

## Leckerer Vorweg

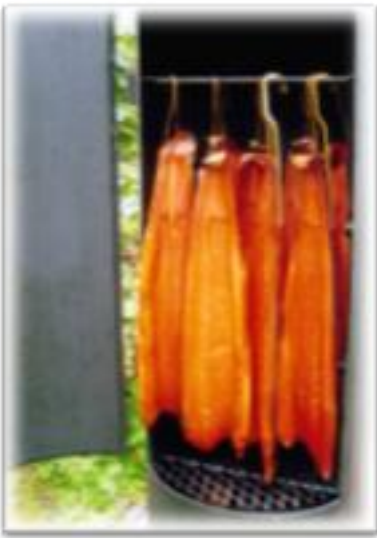
Würzfleisch nach Art des Hauses  
feines Ragout vom Schwein mit Champignons &  
Käse gratiniert, dazu Toast 7,10 €

Carpaccio von der Roten Bete  
mit veganem Fetacrumble, gerösteten Walnüssen,  
Friseesalat & Rote-Bete-Glace 11,30 €

Gratinierter Ziegenkäse  
auf winterlichem Apfel Chutney, Rucola,  
Cherrytomaten & knusprigem Ciabatta 11,50 €

## Aus dem eigenen Räucherofen

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 mariniertem Rucola, getrockneten Tomaten & Toast

12,50 €

### Kaltgeräucherter Lachs

mit herzhaftem Schwarzbrot & Butter  
dazu mariniertes Rucola & getrocknete Tomaten

12,50 €

### „Zweierlei vom Lachs“

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

15,40 €

## Vitamine auf dem Teller

Knackiger Wintersalat mit:

Nussvital Mix 14,20 €

Veganem Feta 16,80 €

Gebratene Hähnchenbrust & Parmesan 19,60 €

dazu wahlweise hausgemachte Vinaigrette  
oder Ceasar Dressing & Ciabatta

## Vegetarische Köstlichkeiten

Salbei-Gnocchipfanne

mit Cherrytomaten & Frühlingslauch,  
Rucola & Parmesan

17,90 €

Zwei gebutterte Semmelknödel

mit Frühlingslauch & Kräutern  
auf Rahmchampignons

16,50 €

Pasta Aioli

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

14,50 €

Veganer Winterburger

Sojapatty, nussiger Rucola, Tomaten,  
rote Zwiebelringe, Mayonnaise & Pommes

18,90 €

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

## Fleischgerichte – Unsere Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch  
im Einweckglas angerichtet,  
feiner Remouladensauce, Zwiebelringe  
& Bratkartoffeln 16,60 €

Mecklenburger Rippenbraten  
mit Backpflaumen, Aprikosen, Zwiebeln und Majoran gefüllt,  
Bratensauce dazu Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln

19,40 €  
kleine Portion 14,90 €

Gebratene Schweinemedallions  
auf Rahmchampignons & Herzoginkartoffeln 19,80 €

Geschmorte Ochsenbäckchen  
mit buntem Wintergemüse,  
Rotweinsauce & cremigem Kartoffelgratin

24,50 €  
kleine Portion 18,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“  
gebratene Kalbsleber, mit Apfel-  
Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf 20,50 €

Knusprige Entenkeule  
wird serviert mit Orangensauce,  
Apfelrotkohl und Klößen 21,90 €

## Fischspezialitäten

### 3 zarte Matjesfilet

mit Hausfrauensauce, roten Zwiebelringen,  
Salatbouquet, Apfelspalte & knusprigen Bratkartoffeln

19,80 €  
2 Matjes 15,60 €

### Pasta Lachs

Spaghetti mit gedünsteten Lachswürfeln in  
Dillrahmsauce, Cherrytomaten,  
Rucola & Parmesan

20,90 €

### Dorschfilet

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

21,50 €  
kleine Portion 16,80 €

### Wilhelmshöher Pannfisch

gebratenes Lachs-und Dorschfilet mit Senfsauce,  
knusprigen Bratkartoffeln & Gurkensalat

23,40 €

Haben Sie noch Ihre tolle Fischplatte?

Natürlich!

Seit Jahren die Nr. 1  
unserer Fischspezialitäten !

„Kliffkieker's Fischplatte“ für 2 Personen  
gebratenes Lachsfilet, Dorschfilet und Zanderfilet  
mit Dillrahmsauce, buntem Wintergemüse  
& wahlweise Gemüsereis oder Dillkaroffeln



Als Abschluss reichen wir Ihnen  
einen Rostocker Doppelkummel pro Person!

|              |         |
|--------------|---------|
|              | 47,50 € |
| für 1 Person | 26,90 € |

## Süßer Abschluss

Creme Brûlée von der Tonkabohne 7,20 €

Heiße Heidi  
zartschmelzendes Vanilleeis  
auf warmen Kirschragout 5,20 €

Saisonaler Obstcrumble  
fruchtiges Ragout von Zimtpflaumen  
mit Butterstreuseln & cremigem Vanilleeis 7,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern, Kirschragout & Sahne 9,50 €

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.

## Für unsere kleinen Gäste - bis 12 Jahre -

**Kapitän Blaubär**  
gebratenes Fischfilet, buntes Gemüse,  
Kartoffeln 7,50 €

**Piratenschnitzel**  
knusprig paniertes Schnitzel, Pommes 8,50 €

**Inselschmaus**  
Milchreis mit Zimt und Zucker 5,90 €

**Bootsmann Rotbart**  
Nudeln mit Tomatensoße, geriebener-Käse 5,20 €

**Käpt´n Nemo**  
gebratene Fischstäbchen  
Kartoffelstampf & Buttererbsen 7,50 €

**Piratengold**  
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und  
Puderzucker 5,20 €

**Seeräuber Hook**  
6 Nuggets mit Pommes 8,90 €