Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

Hausgemachte Suppen

Warnemünder Fischsuppe
mit Safran verfeinert & Baguette

Suppentasse	7,20 €
Suppenterrine	12,50 €

Cremige Kartoffelsuppe
mit gerösteter Roter Bete
& Baguette 6,90 €

Leckeres Vorweg

Würzfleisch nach Art des Hauses
feines Ragout vom Schwein mit Champignons &
Käse gratiniert, dazu Toast 7,50 €

Bruschetta von der Strauchtomate
auf geröstetem Ciabatta 12,40 €

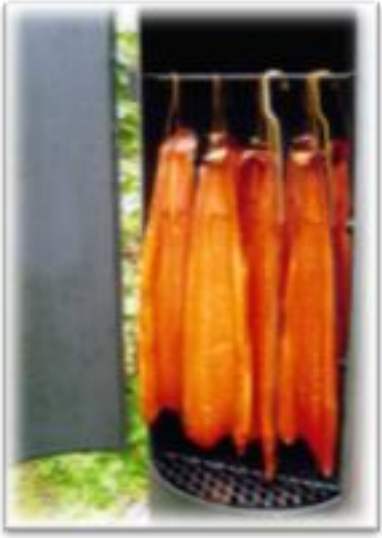
Gratinierter Ziegenkäse
auf pikantem Apfel-Kurkuma-Chutney
Rucola, Cherrytomaten & Ciabatta 12,90 €

Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

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 & Toast 13,50 €

Kaltgeräucherter Lachs

mit herzhaftem Schwarzbrot & Butter
dazu marinierter Rucola 13,50 €

„Zweierlei vom Lachs“

Graved & Kaltgeräucherter Lachs,
Honig-Senf-Dip, marinierter Rucola
& zwei Kartoffelröstis 16,90 €

Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

Vitamine auf dem Teller

Knackiger Sommersalat mit:

Nussvital Mix	14,80 €
Gebratenen Putenbruststreifen & Parmesan	17,60 €
Kaltgeräuchertem Lachs	19,80 €

dazu wahlweise hausgemachte Vinaigrette
oder Ceasar Dressing & Ciabatta

Vegetarische Köstlichkeiten

Salbei-Gnocchipfanne
mit Cherrytomaten, Frühlingslauch,
Rucola & Parmesan — 18,20 €

Zwei gebutterte Semmelknödel
mit Frühlingslauch & Kräutern
auf Rahmchampignons — 17,10 €

Pasta Napoli
Spaghetti mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce,
Rucola & Parmesan — 16,80 €

Pasta Aioli
Spaghetti geschwenkt in Olivenöl mit
Knoblauch, Petersilie und Chili,
Rucola & Parmesan — 14,90 €

Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

Pflanzlicher Genuß

Knusprige Chunks

- aus Ackerbohnenprotein & Weizen -
auf einem bunten Sommersalat
mit hausgemachter Vinaigrette & Ciabatta 17,40 €

Sommerburger

Sojapatty, nussiger Rucola, Tomaten,
rote Zwiebelringe, Mayonnaise &
Kartoffeldippers 19,20 €

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

Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

Fleischgerichte – Unsere Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch
im Einweckglas angerichtet,
feiner Remouladensauce, Zwiebelringe
& Bratkartoffeln 16,90 €

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

19,80 €
kleine Portion 14,90 €

Gebratene Schweinemedaillons
auf Rahmchampignons & Herzoginkartoffeln 21,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen
mit buntem Sommergemüse,
Rotweinsauce & cremigem Kartoffelgratin

25,30 €
kleine Portion 19,50 €

Gratinierte Putenbrust
mit Tomate-Mozzarella überbacken,
Kartoffeldippers und Kräuter-Créme-Fraiche 19,60 €

Spaghetti mit Putenbruststreifen
in Sahnesauce, Kirschtomaten und
Frühlingslauch, garniert mit Rucola
und Parmesan 18,80 €

Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

Fischspezialitäten

3 zarte Matjesfilet
mit Hausfrauensauce, roten Zwiebelringen,
Salatbouquet, Apfelspalte & Bratkartoffeln

20,40 €
2 Matjes 16,10 €

Warnemünder Heringsteller
Brathering trifft Matjesfilet
mit Hausfrauensauce, roten Zwiebelringen,
Salatbouqet & Bratkartoffeln

18,90 €

Kutterscholle mit Speckstippe,
Bratkartoffeln & Gurkensalat

24,50 €

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Petersiliensauce,
Sommergemüse & Salzkartoffeln 21,60 €

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Senfsauce, Spinat
und cremigem Kartoffelstampf 22,30 €

Pasta Lachs
Spaghetti mit gedünsteten Lachswürfeln
in Dillrahmsauce, Cherrytomaten, Rucola
& Parmesan 20,90 €

Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

Dorschfilet

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

22,30 €
kleine Portion 16,90 €

Wilhelmshöher Pannfisch

gebratenes Lachs-und Dorschfilet mit Senfsauce,
knusprigen Bratkartoffeln & Gurkensalat 23,60 €

Haben Sie noch Ihre tolle Fischplatte?

Natürlich!

Seit Jahren die Nr. 1
unserer Fischspezialitäten !

„Kliffkieker's Fischplatte" für 2 Personen

gebratenes Lachsfilet, Dorschfilet und Rotbarschfilet
mit Dillrahmsauce, buntem Sommergemüse
& wahlweise Gemüsereis oder Dillkartoffeln

Als Abschluss reichen wir Ihnen
einen Rostocker Doppelkümmel pro Person!

47,50 €
für 1 Person 26,90 €

Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

Süßer Abschluss

Creme Brûlée

7,30 €

Saisonaler Obstcrumble
fruchtiges Ragout von Erdbeeren und Rhabarber
mit Butterstreuseln & cremigem Vanilleeis

7,70 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, Kirschragout & Sahne

9,80 €

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.

Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

Für unsere kleinen Gäste - bis 12 Jahre -

Kapitän Blaubär
gebratenes Fischfilet, buntes Gemüse,
Kartoffeln 8,50 €

Piratenschnitzel
knusprig paniertes Schnitzel, Pommes 9,50 €

Inselschmaus
Milchreis mit Zimt & Zucker 6,50 €

Bootsmann Rotbart
Nudeln mit Tomatensoße, geriebener Käse 6,20 €

Käpt´n Nemo
gebratene Fischstäbchen
Kartoffelstampf & Buttererbsen 8,50 €

Piratengold
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus &
Puderzucker 6,20 €

Seeräuber Hook
6 Chicken Nuggets mit Pommes 8,90 €