



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 €

Leckerer 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 €

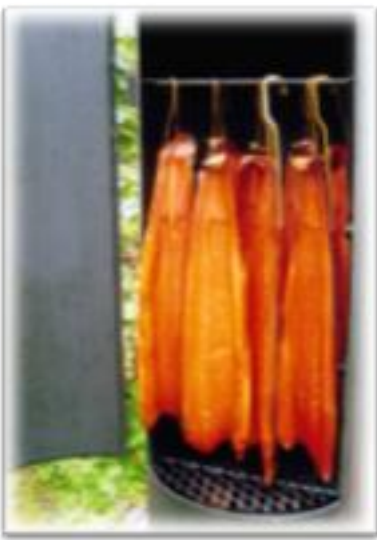


Wilhelmshöhe

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 mit Beyond Meat



Knusprige Beyond Chicken Tender

- aus Ackerbohnenprotein & Weizen -
auf einem bunten Sommersalat
mit hausgemachter Vinaigrette & Ciabatta

17,40 €

Sommerburger

Beyond Burger-Patty, nussiger Rucola,
Tomaten, rote Zwiebelringe, Mayonnaise &
Kartoffeldippers

19,20 €

Die Produkte sind vegan, kosher und halal zertifiziert.
Rein pflanzenbasierte Fleischprodukte - ohne Kompromisse
beim Geschmack.
Beyond Meat schneidet bei unabhängigen Geschmackstests
hervorragend ab!

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 Schweinemedallions

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-Crème-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,
Salatbouquet & 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 Gemüserais oder Dillkartoffeln



Als Abschluss reichen wir Ihnen
einen Rostocker DoppelkummeL pro Person!

47,50 €
für 1 Person 26,90 €



Wilhelmshöhe

Hotel & Restaurant

Süßer Abschluss

Crème 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 €