

Hausgemachte Suppen

Warnemünder Fischsuppe
mit Safran verfeinert & Baguette

Suppentasse 7,20 €
Suppenterrine 12,50 €

Kartoffelcremesuppe mit Speckstippe
Baguette

7,60 €

Tomatensuppe
mit Kräutercroûtons



6,90 €

Leckerer Vorweg

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

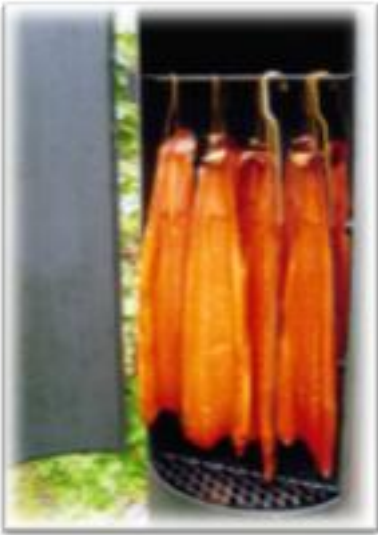
8,50 €

Gratinierter Ziegenkäse
auf pikantem Apfel-Kurkuma-Chutney
Rucola, Radieschensprossen & Ciabatta

12,90 €

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 mariniertes Rucola

13,50 €

„Zweierlei vom Lachs“

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

16,90 €

Vitamine auf dem Teller

Knackiger Marktsalat mit frischem Ciabatta

wahlweise mit:

Nussvital-Mix 14,80 €

Gebratenen Hähnchenbruststeifen
& Parmesan 17,60 €

Kaltgeräucherter Lachs 19,80 €

dazu hausgemachte Vinaigrette
oder Ceasar Dressing

Vegetarische Köstlichkeiten

Willihöhe - Burger

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



19,50 €

Salbei-Gnocchipfanne

mit Frühlingslauch,
Rucola & Parmesan

18,60 €

Zwei Spinat - Semmelknödel

auf Champignonrahmsauce

18,60 €

Pasta Aioli

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

14,90 €

Fleischgerichte – Unsere Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch

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

Hähnchenrolle

in Bacon gewickelt, gefüllt mit Mozzarella,
Tomate & Rucola,
Kartoffel – Dippers mit Kräutercreme 23,50 €

Mecklenburger Rippenbraten

nach altem Rezept mit Backobst gefüllt,
Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln 19,80 €
kleine Portion 14,90 €

Gebratene Schweinemedallions

auf Rahmchampignons & Herzoginkartoffeln 21,50 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Rotweinsauce, buntem Gemüse
& Kartoffelgratin 25,30 €
kleine Portion 19,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

gebratene Kalbsleber
mit Apfel-Zwiebelgemüse
& Kartoffelstampf 21,60 €

Spaghetti mit gebratenen Streifen

von der Hähnchenbrust
mit Champignonrahmsauce, Rucola
& Parmesan 19,20 €

Fischspezialitäten

3 zarte Matjesfilet

mit Hausfrauensauce, roten Zwiebelringen,
Salatbouquet, Apfelfächer & Bratkartoffeln

20,80 €
2 Matjes 16,50 €

Warnemünder Heringsteller

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

19,20 €

Gebratenes Seelachsfilet

Kräutersauce, Rote – Bete – Gemüse,
Meerrettichkartoffelstampf

20,90 €

Dorschfilet

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

22,80 €
kleine Portion 17,20 €

Wilhelmshöher Pannfisch

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

24,60 €

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Senfsauce, Spinat
& cremigem Kartoffelstampf

23,20 €

Pasta Lachs

Spaghetti mit gedünsteten Lachswürfeln
in Dillrahmsauce, Rucola & Parmesan

20,90 €

Haben Sie noch Ihre tolle Fischplatte?

Natürlich!

Seit Jahren die Nr. 1
unserer Fischspezialitäten !

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



Als Abschluss reichen wir Ihnen
einen Rostocker Doppelkummel pro Person!

für 1 Person 47,50 €
 26,90 €

Süßer Abschluss

Crème Brûlée von der Tonkabohne 7,30 €

Saisonaler Obstcrumble
fruchtiges Apfel-Zimt-Ragout
mit Butterstreuseln
& einer Kugel Vanilleeis 7,90 €

Quarkknödel mit Marillenfüllung
auf Waldbeerenragout
mit Butterbröseln garniert 9,90 €

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.