



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Suppen & Vorspeisen

*Pastinakencremesuppe
mit frischen Kräutern, Baguette* 5,90 €

*Warnemünder Fischsuppe
klare Brühe mit Fischeinlage &
Safran verfeinert, Baguette*

Suppenterrine 7,90 €

Suppentasse 6,50 €

*Würzfleisch nach "Art des Hauses"
würziges Ragout vom Schwein
mit Champignons & Käse überbacken,
Toastecken* 6,90 €

*Gratinierter Ziegenkäse
mit buntem Eblysalat und Rucola* 8,90 €

*Carpaccio von der Beete
mit Ziegenkäsecrumble und
marinierten Feldsalat, Ciabatta* 9,40 €



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Vitamine auf dem Teller

Großer saisonaler Salat mit lauwarmen Ebly

wahlweise serviert mit

- * *gerösteten Nuss - Vitalmix
& Feta* 12,90 €
- * *Hähnchenbrust und Parmesansplitter* 14,90 €
- * *hauseigene Räucherlachsstreifen* 16,90 €

*Zu allen Salaten servieren wir Ihnen frisches Ciabatta
sowie unsere hauseigene Vinaigrette oder Joghurt Dressing*

*Zwei gebutterte Semmelknödel
auf cremigen Champignons und Kräutern* 13,40 €



*Gnocchi-Gemüsepfanne
mit mediterranem Gemüse, Pesto und Feta* 14,90 €



*Pasta all arabiatta
mit frischen Kräutern und Parmesan* 13,20 €



mit Hähnchenfiletstreifen 16,90€



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Kalte & regionale kalte Gerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch

im Einweckglas angerichtet,

an feiner Remouladensoße,

Zwiebelringen & Bratkartoffeln, Salatbukett

14,90 €

3 zarte Matjesfilet

mit roten Zwiebelringen, Apfelspalten,

Hausfrauensoße und Bratkartoffeln

16,40 €

2 Matjes

13,90 €

Warnemünder Heringsteller

Matjesfilet, süß-sauer eingelegter Brathering

& zwei Wacholder-Strömlinge,

Remoulade, Salatbukett

und Bratkartoffeln

14,90 €



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Aus dem eigenem Räucherofen

Eine Spezialität des Hauses:



Kaltgeräuchert

Das Lachsfilet wird nach Hausrezept 60 Stunden mariniert und anschließend 60 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

3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit mariniertem Rucola, getrockneten Tomaten und Toast

10,50 €

Kaltgeräucherter Lachs

mit Toast oder herzhaftem Schwarzbrot & Butter dazu mariniertem Rucola, getrockneten Tomaten

10,50 €

„Zweierlei vom Lachs“

Graved & kaltgeräucherter Lachs, Honig-Senf-Dip, Kartoffelröstis

12,90 €





Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Fischspezialitäten

3 gebratene Heringe

*mit roten Zwiebelringen, Bratkartoffeln,
Salatbeilage*

14,90 €

Gebratenes Dorschfilet

*geschmorter Spitzkohl in leichtem Senfrahm,
Kartoffelstampf*

17,90 €

Kleine Portion

15,40 €

Scholle „Finkenwerder Art“

*ausgelassene Speckwürfel, Bratkartoffeln
& kleiner Salat*

21,90 €

Gedünstetes Lachsfilet

*auf sautierter bunter Beete,
Kräutersoße und Gemüserais*

21,90 €

Seit Jahren die Nr. 1 unserer Fischspezialitäten

„Kliffkieker's Fischplatte“ für 2 Personen

*Filet von gebratenem Dorsch, Zander
& Lachs, Dillsoße, buntes Marktgemüse,
Gemüserais oder Dillkartoffeln*

44,50 €

1 Person

25,90 €



*Nach der Fischplatte reichen wir Ihnen einen
Kliffkieker-Kräuterlikör im Spezialglas!*



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Fleischgerichte – unsere Klassiker

Mecklenburger Rippenbraten

*nach altem Rezept mit Backobst gefüllt,
Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln*

16,90 €

kleine Portion

13,40 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

*kräftige Sauce, buntes Saisongemüse,
Kartoffelgratin*

21,90 €

kleine Portion

17,40 €

Hausgemachtes Wildragout

*mit Preiselbeeren, gebratenen Pilzen
und Semmelknödel*

17,40 €

Kleine Portion

13,50 €

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet

*Morchelrahm, auf sautiertem Wirsinggemüse,
Herzoginkartoffeln*

17,90 €

1/2 knusprig gebratene Bauernente

*Orangensauce, Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße*

21,90 €

Geschmorte Hirschroulade

*in eigener Sauce mit Apfelrotkohl
und Semmelknödel*

20,90 €



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Dessert

Sanddorn „die Zitrone des Nordens“

Der frische säuerlich herbe Geschmack des Sanddorns passt in herzhaft und süße Gerichte sowie leckere Getränke. Vor allem im Winter stärkt Sanddorn unser Immunsystem. Sogar Zitrusfrüchte stellt er, was Vitamin C Gehalt angeht, in den Schatten.

*2 Kugeln Sanddornsorbet
auf hausgemachtem Erdbeerpüree
mit frischer Minznote*

5,80 €

Saisonaler Obstcrumble

*fruchtiges Ragout von Zimtpflaumen
mit klassischen Buttersteuseln „wie bei Oma“
gebacken und cremigem Vanille-Eis*

6,40 €

Crème brûlée „Klassik“

6,20 €

Der Begriff „Crème brûlée“ kommt aus dem Französischen und heißt wörtlich übersetzt: „gebrannte Crème“.

Der Name ist hier Programm, denn nach dem Zubereiten der Crème wird die Crememasse nach Originalrezept mit einem Brenner flambiert und die Zuckerschicht auf dem Dessert verwandelt sich in eine heiße, herrlich knackige Karamellkruste.

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Zimtkirschen & Sahnehäubchen*

7,50 €



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

KinderMenü

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€

Käppt´n Nemo

*Gebratene Fischstäbchen
Kartoffelbrei & Buttererbsen*

7,50€

Piratengold

*3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus
und Vanillezucker*

5,20€