



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Tagesangebot

*Pfifferlingsuppe
mit Gartenkräutern*

6,40€

*Salat mit Cous Cous
und gebratenen Pfifferlingen*

17,90€

Pasta mit Pfifferlingen à la Crème

18,60€

*Gebratene Schweinemedallions
mit Rahmpfifferlingen
und Bratkartoffeln*

20,90€

*Obstsalat mit
einer Kugel Lemoncheesecake - Eis*

4,90€



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Suppen & Vorspeisen

*Fruchtige Strauchtomatensuppe
mit Kräutercroutons, Baguette*



5,90 €

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

Suppenterrine

7,20 €

Suppentasse

5,80 €

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

6,50 €

*Gratinierter Ziegenkäsetaler
mit Birnenchutney, mariniertem Rucola,
Baguette*



9,40 €



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Vitamine auf dem Teller

Großer saisonaler Salat mit Cous Cous

wahlweise serviert mit

- * *gerösteten Sonnenblumenkernen
& Feta* 12,90 €

- * *gebratene
Hähnchenbrust* 14,50 €

- * *Knoblauchgarnelen* 16,90 €

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

*Gnocchi-Gemüsepfanne
mit mediterranem Gemüse, Feta*



14,50 €

*Pasta all' arrabbiata
mit frischen Kräutern und Parmesan*



13,20 €

wahlweise serviert

- *mit Garnelen* 17,50 €



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Kalte & regionale kalte Gerichte

Traditionelles Sauerfleisch

im Einweckglas angerichtet,

an feiner Hausfrauensoße,

Zwiebelringen & Bratkartoffeln, Salatbukett

14,90 €

3 zarte Matjesfilet

mit roten Zwiebelringen, Apfelspalten,

Hausfrauensoße und Bratkartoffeln

15,90 €

2 Matjes

13,60 €

Brathering im Duo

süß-sauer eingelegte Bratheringe, rote Zwiebeln,

Salatbukett mit Bratkartoffeln

13,90 €





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 eingelegetes Lachsfilet mit Toast

8,50 €

Kaltgeräucherter Lachs

mit Toast oder herzhaftem Schwarzbrot & Butter

8,50 €

„Zweierlei vom Lachs“

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

11,10 €





Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Fischspezialitäten

3 gebratene Heringe

*mit roten Zwiebelringen, Bratkartoffeln,
Salatbeilage*

13,90 €

Dorschfilet

– gebraten oder gedünstet -

*geschmorter Spitzkohl in leichtem Dijonsenf-Rahm,
Kartoffelstampf*

17,10 €

Kleine Portion 14,50 €

Scholle „Finkenwerder Art“

*ausgelassene Speckwürfel, Bratkartoffeln
& Gurkensalat*

16,90 €

Seit Jahren die Nr. 1 unserer Fischspezialitäten

„Kliffkieker‘s Fischplatte“ für 2 Personen

*Filets von gebratenem Dorsch, Zander & Lachs,
Dillsoße, buntes Saisongemüse,
Gemüsereis oder Dillkartoffeln*

39,70 €

1 Person 22,90 €



*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 Dörrobst gefüllt,
Pflaumensauce, Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln*

15,50 €

kleine Portion 12,20 €

*Geschmorte Ochsenbäckchen
kräftige Sauce, buntes Saisongemüse,
Kartoffelgratin*

19,90 €

kleine Portion 15,80 €

*Gebratene Schweinemedallions
Champignons à la creme, Röstitaler*

17,50 €

*Saftige Hähnchenrolle umwickelt mit Bacon
gefüllt mit Feta, Tomate & Rucola
an mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne*

17,40 €

*Beim Austausch von Salzkartoffeln gegen Bratkartoffeln
berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.*



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 & Waffel*

5,80 €

Fruchtiger Beerencrumble

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

6,40 €

Crème brûlée „Klassik“

5,40 €

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

Der Name ist hier Programm, denn nach dem Zubereiten der Creme 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 Sahnehäubchen & Kirschrägout

7,50 €