



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

Suppen & Vorspeisen

*Süßkartoffel-Ingwer Suppe
mit Gartenkräutern & Baguette* 5,90 €

*Warnemünder Fischsuppe
aus Edelfischen & Meeresfrüchten
Safran verfeinert, Baguette*

Suppenterrine 11,90 €
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* 15,90 €
- * *hauseigene Räucherlachsstreifen* 16,90 €

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



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



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



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



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
& Gurkensalat*

21,90 €

Duett von Lachs & Garnelen

*auf Penne, Rucolapesto,
Parmesansplitter*

18,90 €

Seit Jahren die Nr. 1 unserer Fischspezialitäten

„Kliffkieker“s Fischplatte“ für 2 Personen

*Filet von gebratenem Dorsch, Zander
& Lachs, Dillsoße, buntes Marktgemüse,
Gemüsewildreis 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

*Verfeinert mit gebratenen Pilzen
und Semmelknödel*

17,40 €

Kleine Portion

14,20 €

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet

an Rahmwaldpilzen, 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 €

Saisonal 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 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 Zimtkirschen & Sahnehäubchen

7,50 €



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

KinderMenü

(bis 12 Jahre)

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 Puderzucker*

5,20€