

Hausgemachte Suppen

Süßkartoffel-Ingwersuppe mit Sprossen & Baguette	5,90 €
Warnemünder Fischsuppe aus Edelfischen & Meeresfrüchten mit Safran verfeinert, dazu Baguette	
Suppenterrine	11,90 €
Suppentasse	5,90 €

Leckerer Vorweg

Würzfleisch nach "Art des Hauses" würziges Ragout vom Schwein mit Champignons & Käse überbacken, Toast	6,90 €
Gratinierter Ziegenkäsetaler mit hausgemachtem Apfelchutney, Rucola, Nüssen & Ciabatta	10,90 €
Zartes Matjestatar auf Schwarzbrot mit Meerrettich- Crème Fraîche, Rote Beete, Frisee- Salat, Senf-Kaviar und Crôutons	12,40 €

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 mariniertes Rucola & getrocknete Tomaten

10,50 €

„Zweierlei vom Lachs“

Graved & Kaltgeräucherter Lachs,
Honig-Senf-Dip,
2 Kartoffelröstis

12,90 €



Vitamine auf dem Teller

Bunter Marktsalat

dazu wahlweise:

- Nussmix-Vital 12,90 €
- Hähnchenbrust und Parmesanhobel 15,90 €
- gebratene Garnelen 18,20 €

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen frisches Ciabatta
sowie unsere haus eigene Kräutervinaigrette
oder Joghurtdressing

Vegetarische Köstlichkeiten



Zwei hausgemachte Spinatsemmelknödel
auf cremigem Karotten-Spitzkohlgemüse 16,50 €

Mediterrane Gnocchipfanne
mit Zucchini, Paprika, Tomaten und Rucola 17,60 €

Pasta Napoli
Penne mit fruchtiger Tomatensauce,
Rucola und Parmesan 15,50 €

Lauwarmer Bulgur Salat*
mit Zucchini, Paprika, Kirschtomaten
und Friseesalat 17,90 €

*auch vegan möglich

Fleischgerichte – unsere Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch
im Einweckglas angerichtet,
an feiner Remouladensoße, Zwiebelringe,
Bratkartoffeln 15,90 €

Mecklenburger Rippenbraten
nach altem Rezept mit Backobst gefüllt,
Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln 18,50 €
kleine Portion 14,90 €

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
auf Bratensauce mit gebuttertem Rosenkohl,
Herzoginkartoffeln 19,20 €

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit kräftiger Sauce, buntem Saisongemüse
und Kartoffelgratin 23,50 €
kleine Portion 18,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“
gebratene Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelgemüse
und Kartoffelstampf 20,30 €

Fischspezialitäten

3 zarte Matjesfilet

mit roten Zwiebelringen, Apfelspalten,
Hausfrauensoße und Bratkartoffeln

18,50 €

2 Matjes

14,50 €

Warnemünder Heringsteller

Matjesfilet, süß-sauer eingelegter Brathering,
zwei Wacholder-Strömlinge, Hausfrauensoße,
Salzkartoffeln

17,50 €

Sanddornrisotto mit Lachs & Garnelen

cremiges Risotto mit Sanddornsauce,
gebratenem Lachsfilet und Garnelen,
umrandet von Friseesalat und Kräutern

22,50 €

Dorschfilet

gebraten oder gedünstet,
verfeinert mit Senf-Rahmspitzkohl,
hausgemachter Kartoffelstampf

19,40 €

kleine Portion

15,40 €

Duett von Lachs & Garnelen

auf Penne, Rucolapesto, Parmesanhobel

21,20 €

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speckwürfeln, knusprigen Bratkartoffeln
und einem kleinen Salat

23,60 €

Haben Sie noch Ihre tolle Fischplatte?

Natürlich!

Seit Jahren die Nr. 1
unserer Fischspezialitäten !

„Kliffkieker’s Fischplatte“ für 2 Personen
Filets von gebratenem norwegischen Lachs,
Dorsch & Zander, Dillsoße, buntes Marktgemüse

wahlweise Gemüsereis oder Dillkartoffeln

	46,50 €
1 Person	26,90 €



Nach der Fischplatte reichen wir Ihnen einen
Rostocker Doppelkummel Mann & Frau!

Süßer Abschluss

Mecklenburger Rote Grütze

Ragout von heimischen Beerenfrüchten mit Vanillequark
und karamellisierten Schwarzbrotcrôutons 6,90€

Saisonaler Obstcrumble

Fruchtiges Ragout von Zimtpflaumen mit
klassischen Butterstreuseln „wie bei Oma“ gebacken
und cremigem Vanille-Eis 6,70 €

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.

Hausgebackener Sturmbeutel

gefüllt mit Vanillequark, Kirschkompott
und einer Kugel cremigem Vanilleeis 9,80€

