



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

## Suppen & Vorspeisen

*Kokos-Curry-Suppe*

*mit Garnele und 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 Melonenchutney, marinierten Rucola,  
Baguette*

8,40 €

*Carpaccio vom Rind*

*mit mariniertem Rucolasträußchen,  
altem Balsamico, Parmesanspäne, Ciabatta*

10,50 €



Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

## Vitamine auf dem Teller

### Großer saisonaler Salat

wahlweise serviert mit

- \* gerösteten Sonnenblumenkernen  
& Feta 11,90 €
- \* gegrillter Hähnchenbrust 13,50 €
- \* hauseigenem Räucherlachsstreifen 15,50 €

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

### Pasta Aglio e Olio

Spaghetti in Knoblauchöl, Kirschtomaten,  
Frühlingslauch

10,90 €

Mit Garnelen

16,20 €

### Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt

Mit getrockneten Tomaten, mariniertem Rucola,  
Parmesanhobel

9,90 €





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 Matjesfilets*

*mit roten Zwiebelringen, Apfelspalten,*

*Hausfrauensoße und Bratkartoffeln*

15,90 €

*2 Matjes*

13,60 €

### *Warnemünder Heringsteller*

*Matjesfilet, süß-sauer eingelegter Brathering*

*& zwei Wacholder-Strömlinge,*

*Hausfrauensoße, Salatbukett*

*mit Petersilienkartoffeln*

11,90 €

*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  
eingelegtes 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*

11,50 €





Hotel Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -

SEIT 1890

## Fischspezialitäten

### *3 gebratene Heringe*

*mit roten Zwiebelringen, Bratkartoffeln,  
Salatbeilage*

13,50 €

### *Dorschfilet*

*– gebraten oder gedünstet -  
geschmorter Spitzkohl in leichtem Senfrahm,  
Kartoffelstampf*

16,90 €

*Kleine Portion*

13,50 €

### *Scholle „Finkenwerder Art“*

*ausgelassene Speckwürfel, Bratkartoffeln  
& kleiner Salat*

16,50 €

### *Gebratenes Zanderfilet*

*Dillsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat*

17,50 €

## **Seit Jahren die Nr. 1 unserer Fischspezialitäten**

### *„Kliffkieker's Fischplatte“ für 2 Personen*

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

37,20 €

*1 Person*

22,10 €



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

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



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 €

*Gegrillte Schweinemedallions*  
*Rahmchampignons und Zapfenkroketten* 16,90 €

*Kalbsleber Berliner Art*  
*Mit Apfel-Zwiebel-Ragout*  
*und cremigen Kartoffelstampf* 16,90 €

*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 herzhafte 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 €

### *Saisonaler Obstcrumble*

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

6,20 €

*Der Begriff “Creme 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.*

*Creme brûlée „Klassik“*

4,70 €

*Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Kirschgrütze & Sahnehäubchen*

7,50 €