



**K**liff  
BAR • RESTAURANT

**K Kliff Spritz**  
Limoncello, Tonic Water,  
Lemon Juice 6,80

**Apérol Maracuja**  
Apérol, Maracujasaft,  
Maracujasirup, Prosecco 6,80

**Apérol Spritz** 6,80

**Bunter Hund**  
Himbeerlikör, Prosecco,  
Mineralwasser 6,80

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rind**  
Kräuterpesto, Grana Padano, Pinienkerne 14,90

**Vitello Tonnato**  
Scheiben aus dem Kalbsrücken,  
Thunfisch-Kapernsauce, Kapern 13,50

**Nordsee-Tapas**  
Filet vom Kräutermatjes, Nordseekrabben Natur,  
Räucherlachs, geräucherte Forelle auf Vollkornbrot 14,40

**K Hausgemachtes KLIFF Baguette**  
mit zweierlei Dips 5,20

## Aus dem Suppentopf

**Kartoffelsuppe getrüffelt**  
geröstete Rauchwurst 7,30

**Dorumer Krabbensuppe**  
Krabbenfleisch, weißer Portwein 7,30

**Zitronengras-Ingwer-Kokossuppe** (vegan)  
frische Früchte und Patna Reis 7,20

## Salate & Ofenkartoffel

**Bunte Blattsalate**  
Balsamico-Dressing, Croûtons, Blüten,  
Kirschtomaten, gehobelter Grana Padano 8,50

**Caesarsalat**  
Romana-Salat, frische Sprossen, Croûtons,  
Grana Padano-Dressing 8,50

**Ofenkartoffel**  
mit Sour Cream und Blattsalaten in Balsamico-Dressing 6,50

**dazu**  
**Hähnchenstreifen in Teriyaki-Sauce mariniert** 7,50  
**Garnelen 5 Stück** 9,50  
**Lachsfilet** 9,90  
**Nordseekrabbenfleisch 80g** 9,90

Zu jeder Vorspeise, Suppe  
oder Salat reichen wir  
unser **KLIFF** Baguette.

(Auch erhältlich in allen  
Filialen der Bäckerei Itjen)

## Fleisch

**Rosa gebratenes Rumpsteak**  
geschmorte Zwiebeln, Kräuterbutter, Grilltomate  
Ofenkartoffel mit Sour Cream 26,80

**Das echte Wiener Schnitzel**  
vom Kalbsrücken, mit Preiselbeeren,  
Pommes Frites oder Bratkartoffeln 21,40

**KLIFF BURGER**  
hausgemachtes Rindfleischpatty vom Grill,  
Burgersauce, Ketchup, Romanasalat, Gewürzgurke,  
Strauchtomate, karamellierte Zwiebeln,  
selbstgemachtes Burger Bun 10,80

Mach ihn zum **KLIFF CHEESEBURGER** 11,80  
Bacon extra 1,00

**Hähnchen Burger**  
knusprige Hähnchenbrust, pikante Mango-Chilisauce,  
Guacamole, Romanasalat, selbstgemachtes Burger Bun 11,00

**Roulade vom heimischen Weidelandrind**  
mit kräftiger Sauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln 17,60

**Gebratene Hähnchenbrust  
auf asiatischem Gemüse**  
pikant gewürzt, dazu Himalaya Reis 16,80

**Surf & Turf**  
kleines Rinderfilet vom Grill mit gebratenen Garnelen  
auf Ratatouille, dazu Rosmarin-Drillinge 27,80

## Weingut Tina Pfaffmann

### Schick und Schön

Riesling | trocken | Pfalz  
Flasche | 0,75 l 25,90  
Glas | 0,2 l 7,20

### Pink

Saint Laurent Rosé | trocken | Pfalz  
Flasche | 0,75 l 22,50  
Glas | 0,2 l 6,20

## Für den großen Hunger dazu

**Ratatouille** 4,80  
**kleiner gemischter Salat** 4,80  
**Pommes Frites** 3,50  
**Süßkartoffel Pommes** 4,50  
**Steakhouse Fries** 3,50  
**Sour Cream** 2,10

Wenn Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Tel. 047 21 / 5918747 | info@kliff-restaurant.de | www.kliff-restaurant.de

## Fisch

**„KLIFF Fisch“**  
gebratenes Kabeljaufilet  
mit Dijon-Sensauce,  
Blattspinat und Bratkartoffeln 23,80

**Fjordlachs mit Limone & Chili**  
mediterranes Gemüse, Rosmarin-Drillinge 19,90

**Saiblingsfilet**  
mit Kirschtomate, Knoblauch und Poree  
im Pergamentpapier gegart, Balsamico Linsen,  
Couscous mit eingelegter Tomate und Harissa 22,00

**Rotbarschfilet gebraten**  
mit Krabbensauce, glasierten Karotten  
mit Vanille und Orange, Petersilienkartoffeln 19,50

**Fish'n Chips**  
kleine gebackene Seelachsfilets,  
hausgemachte Remoulade, Pommes Frites 15,80

**Fischcurry**  
feine Fischwürfel in pikanter Currysauce,  
gebratene Garnelen, Himalaya Reis 18,80

## Matsu „El Picaro“

Tempranillo | Toro | Spanien

Flasche | 0,75 l 24,90  
Glas | 0,2 l 7,10

LIEBLINGSROTWEIN  
VOM CHEF

## Für den kleinen Hunger zwischendurch

**KLIFF Currywurst**  
mit pikanter Currysauce  
und Pommes Frites 9,90

**Spaghetti Bolognese**  
Spaghetti mit kräftiger Hackfleischsauce 10,80

**Karamellierter Ziegenkäse mit Baguette**  
mit bunten Blattsalate und eingelegten Kirschtomaten 11,40

**Matjesfilet Hausfrauen Art**  
Kräutermatjesfilet mit Hausfrauensauce  
und Bratkartoffeln 16,80

**Süß-Sauer eingelegter Brathering**  
dazu Bratkartoffeln 13,80

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.

## Vegetarisch & Vegan

**Asiatische Gemüsepfanne** (vegan)  
mit Himalaya Reis 14,20

**Vegetarischer Burger**  
Burgersauce, Ketchup, Romanasalat, Gewürzgurke,  
Strauchtomate, karamellierte Zwiebeln,  
selbstgemachtes Burger Bun 10,80

Mach ihn zum **CHEESEBURGER**  
mit veganem Käse von Happy Cheese 12,80

**Couscous mit eingelegter Tomate**  
Balsamico Linsen, gegrillter grüner Spargel,  
vegane Grilltomate mit veganem Käse (Happy Cheese) 13,80

## Kliff Kids

**Spaghetti mit einer fruchtigen Tomatensauce**  
frisch gehobelter Grana Padano 8,50

**Fischfilet in der Pfanne gebraten**  
hausgemachte Remoulade, Pommes Frites 9,80

**Kliff Kids Burger**  
hausgemachtes Rindfleischpatty vom Grill,  
Burgersauce, Ketchup, Romanasalat, Gewürzgurke,  
karamellierte Zwiebeln und Strauchtomate,  
selbstgemachtes Burger Bun, Pommes Frites 9,80

**Kleines Wiener Schnitzel**  
mit frischer Gurke und Pommes Frites 10,80

**Nach jedem Kindergericht gibt  
es eine Kugel hausgemachtes Eis fürs Kind!**  
(Vanille, Schokolade oder Erdbeer)

## Genießen Sie unseren hauseigenen Kuchen

von unseren Konditoren  
mit viel Leidenschaft  
täglich hergestellt.

## Süßes Finale

**„Sahlenburger Kirsch“ im Glas**  
Schokoladenbiskuit, Mascarpone, Kirschen 7,40

**Crème brûlée mit feiner Tahiti Vanille**  
kleines Beerenkompott, Schokoladeneiskrem 7,40

**Schokoladenbrownie**  
mit Karamellsauce und Maracujaeiskrem 7,40



Gerne akzeptieren wir  
Ihre girocard  
oder Ihre Kreditkarte!

## Apéritif

### Scavi & Ray Prosecco

Spumante 0,1 l 4,40  
auf Eis 5,90

**Cremant Rosé Grande Cuvée** 0,1 l 4,40  
Limoux | Südfrankreich

**Hugo** 6,80

**Dejavu** mit Tonic Water 6,80

**Martini** Rosso oder Bianco, auf Eis 5 cl 4,20

## Bier vom Fass

**Beck's vom Fass** 0,3 l 3,50 0,5 l 5,50

**Alsterwasser** 0,3 l 3,50 0,5 l 5,50

**Franziskaner Weißbier** 0,5 l 5,50

## Flaschenbier

**Beck's** 0,33 l 3,50

**Beck's alkoholfrei** 0,33 l 3,50

**Krombacher Radler alkoholfrei** 0,33 l 3,50

**Franziskaner Weißbier alkoholfrei** 0,5 l 5,50

## Alkoholfreie Getränke

**Coca-Cola, Coke Zero,  
Fanta, Sprite, Mezzo Mix** 0,33 l 3,50

**Bio Schorlen von Rauch**  
Apfel | Rhabarber | Johannisbeere 0,33 l 3,50

**Säfte von Rauch**  
Orange | Apfel | Kirsch | Maracuja 0,2 l 2,90

**Thomas Henry**  
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 0,2 l 2,90

**Loona Mineralwasser** feinperlig 0,75 l 6,20

**Viva con Agua** leise oder laut 0,33 l 3,10  
0,75 l 6,20

## Azul Kaffee & Keo Tee

**Filterkaffee** Tasse 2,60 Kännchen 4,90  
auch entkoffeiniert

**Cafe Creme** Tasse 2,60 Kännchen 4,90  
auch entkoffeiniert

**Cappuccino** 3,10 doppelt 5,20

**Latte Macchiato** 4,20

**Espresso** 2,80 doppelt 4,60

**Milchkaffee** 4,20

**KCO Tee** verschiedene Sorten im Glas 3,10

**Heiße Schokolade** 2,90  
mit Sahne 3,30

**Eiskaffee | Eisschokolade** 4,80

## Offene Weine

### KLIFFHAUSWEINE

**KLIFF Grauburgunder**  
Rheinhessen 0,2 l 6,20

**KLIFF Riesling**  
Rheinhessen 0,2 l 6,20

**KLIFF Chardonnay Weißburgunder**  
Rheinhessen 0,2 l 6,20

**KLIFF Sauvignon Blanc Awatere Valley**  
Marlborough | Neuseeland 0,2 l 6,20

**KLIFF Rosé Cuvée trocken**  
Rheinhessen 0,2 l 6,20

**KLIFF Rotspon Côtes des Catalanes**  
Südfrankreich 0,2 l 6,20

**KLIFF Merlot**  
Mendoza | Argentinien 0,2 l 6,20

**Grüner Veltliner Weinzierl**  
Winzer Krems | Kremstal | Niederösterreich 0,2 l 5,30

**Primitivo Puglia „A Mano“**  
Fusione | Apulien | Italien 0,2 l 6,40

**Nero d'Avola „Terre di Giumara“**  
Sicilia | Caruso & Minini 0,2 l 6,50

**Rioja Tinto Roble**  
Bodegas Rioja Vega | Nordspanien 0,2 l 6,20

**Fabelhaft Douro Tinto**  
Niepoort | Douro | Portugal 0,2 l 7,30

**Weißweinschorle** 0,2 l 5,90

## Spirituosen

**Neuwerker Aquavit 40 %** 2 cl 3,10

**Neuwerker Feuer 54 %** 2 cl 3,60

**Wattenschluck 36 %** 2 cl 3,10

**Jägermeister 35 %** 2 cl 2,60

**Linie Aquavit 41,5 %** 2 cl 3,50

**Bullenschluck** 2 cl 3,50

**Sambuca 40 %** 2 cl 2,70

**Helbing 35 %** 2 cl 2,60

**Fernet Branca 40 %** 2 cl 3,20

**Ramazotti 30 %** 4 cl 4,90

**Baileys auf Eis 17 %** 4 cl 4,90

**Grappa Scavi & Ray 40 %** 2 cl 4,20

**Obstler Steng** 2 cl 4,80

