

APÉRITIF

Scavi & Ray Prosecco			4,90
Crémant Rosé Grande Cuvée	0,1l	5,90	
Limoux Südfrankreich			
Hugo Bunter Hund Aperol Sprizz			
Kliff Sprizz mit Tonic Water		7,30	
Lillet Wild-Berry		7,30	
Déjà-vu mit Tonic Water		7,30	
Martini Rosso oder Bianco, auf Eis	5 cl	5,20	

BIER VOM FASS

Beck's vom Fass	0,3l	3,90	0,5l	5,90
Alsterwasser	0,3l	3,90	0,5l	5,90
Franziskaner Weißbier			0,5l	5,90

FLASCHENBIER

Beck's	0,33l	3,90
Beck's alkoholfrei	0,33l	3,90
Krombacher Radler alkoholfrei	0,33l	3,90
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,90
Corona	0,33l	4,20
Zwick'l Kellerbier	0,5l	5,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola Coke Zero			
Fanta Sprite Mezzo Mix	0,33l	3,70	
ViO Schorlen			
Apfel Rhabarber Johannisbeere	0,33l	3,70	
Säfte von Rauch			
Orange Apfel Kirsch Maracuja	0,2l	3,10	
Thomas Henry			
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	3,10	
Loona Mineralwasser feinperlig	0,75l	6,70	
Viva con Agua leise oder laut	0,33l	3,30	
	0,75l	7,10	

AZUL KAFFEE & KEO TEE

Filterkaffee	Tasse 2,80	Kännchen 5,20
auch entkoffeiniert		
Café Crème	Tasse 2,80	Kännchen 5,20
auch entkoffeiniert		
Cappuccino	3,30	doppelt 5,60
Latte Macchiato		4,40
Espresso	2,90	doppelt 4,80
Milchkaffee		4,40
KCO Tee verschiedene Sorten im Glas		3,30
Heiße Schokolade		3,20
mit Sahne		3,60
Eiskaffee Eisschokolade		5,20

Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch!

OFFENE WEINE

KLIFFHAUSWEINE

Grauburgunder	Rheinhessen	0,2l	6,90
Riesling	Rheinhessen	0,2l	6,90
Chardonnay Weißburgunder	Rheinhessen	0,2l	6,90
Sauvignon Blanc Awatere Valley	Marlborough Neuseeland	0,2l	6,90
Rosé Cuvée trocken	Rheinhessen	0,2l	6,90
Rotspon Côtes des Catalanes	Südfrankreich	0,2l	6,90
Merlot	Mendoza Argentinien	0,2l	6,90
Primitivo Puglia „A Mano“	Fusione Apulien Italien	0,2l	6,90
Nero d'Avola „Terre di Giumara“	Sicilia Caruso & Minini	0,2l	6,90
Rioja Tinto Roble	Bodegas Rioja Vega Nordspanien	0,2l	6,90
Weißweinschorle		0,2l	6,20

SPIRITUOSEN

Neuwerker Aquavit 40 %	2 cl	3,30
Neuwerker Feuer 54 %	2 cl	3,80
Wattenschluck 36 %	2 cl	3,30
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	3,50
Helbing 35 %	2 cl	2,80
Jägermeister 35 %	2 cl	2,80
Fernet Branca 40 %	2 cl	3,40
Ramazotti 30 %	4 cl	5,20
Baileys auf Eis 17 %	4 cl	5,20
Sambuca 40 %	2 cl	2,80
Grappa Scavi & Ray 40 %	2 cl	4,20
Obstler Steng	2 cl	4,80

Itjen seit 1912
Bäckerei Konditorei

AZUL
CAFÉ

REG.  TM.
BECK'S

Coca-Cola

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.

Layout: www.wobber.de | Cuxhavener Medienstaltung



WILLKOMMEN IM KLIFF





Kliff Spritz

Limoncello | Tonic Water
Lemon Juice 7,30

Apérol Maracuja

Apérol | Maracujasaft
Maracujasirup | Prosecco 7,30

Apérol Spritz

7,30

Bunter Hund

Himbeerlikör | Prosecco
Mineralwasser 7,30

Lillet Wild-Berry

7,30

CHEERS

VORSPEISEN & SUPPEN

Antipasti von jungem Gemüse

Büffelmozzarella | Tomate | Pesto | Frischkäse-Paprika 12,90

Hausgemachtes KLIFF Baguette

mit zweierlei Dips 6,20

Karamellierter Ziegenkäse

Blattsalate | Balsamico-Kirschtomaten | Baguette 12,40

Fischsuppe

Safran | Fischwürfel 8,20

Nordsee Krabbensuppe

Krabbenfleisch | weißer Portwein 8,20

Zitronengras-Ingwer-Kokossuppe (vegan)

Früchte | Reis 8,20

SALATE & OFENKARTOFFEL

Bunte Blattsalate

Balsamico-Dressing | Croûtons | Blüten
Kirschtomaten | Grana Padano
klein 5,20
groß 9,50

Caesarsalat

Romanasalat | Sprossen | Croûtons
Grana Padano-Dressing
klein 5,20
groß 9,50

Ofenkartoffel

Sour Cream | Blattsalate | Balsamico-Dressing 8,50

dazu

Hähnchenstreifen in Teriyaki-Sauce mariniert 8,50

Garnelen 5 Stück 10,90

Lachsfilet 10,90

Nordseekrabbenfleisch 80g 10,90

Zu jeder Vorspeise, Suppe oder Salat reichen wir unser Kliff-Baguette.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.

kennzeichnet vegetarische bzw. vegane Gerichte

FLEISCH

Rumpsteak 200g 26,80

Rumpsteak 300g 31,80

geschmorte Zwiebeln | grüner Spargel | Bratkartoffeln
Kräuterbutter **oder** Pfefferrahmsauce

Wiener Schnitzel

paniert
Kalbsrücken | Preiselbeeren | Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln 22,90

„KLIFF Burger“

Rindfleischpatty „handmade“ | Burgersauce | Ketchup
Romanasalat | Gewürzgurke | Strauchtomate
Zwiebeln | selbstgemachtes Burger Bun 12,80

mit Cheese + 1,50

mit Bacon + 2,00

Crispy Chickenburger

Hähnchenbrust | Mango-Chilisauce | Guacamole
Romanasalat | selbstgemachtes Burger Bun 14,50

Roulade vom heimischen Weidelandrind

Apfelrotkohl | Bratensauce | Petersilienkartoffeln 18,80

Hähnchenbrustfilet

Gemüse | Kokosnuss-Sauce (pikant) | Reis 18,80

Surf & Turf

Rinderfilet | Garnelen | Gemüse | Bratkartoffeln 31,50

KLIFF Currywurst

Currybratwurst | Currysauce | Pommes Frites 10,90

Matsu „El Picaro“

Tempranillo | Toro | Spanien

Flasche 0,75 l 24,90

Glas 0,2 l 7,10

LIEBLINGSROTWEIN
VOM CHEF

...GEHT AUCH DAZU!

Gemüseschale 5,20

kleiner gemischter Salat 5,20

Pommes Frites 3,80

Süßkartoffelpommes 4,80

Sour Cream 2,10

Aioli 2,10

BOWLS

Teriyaki-Bowl

Hähnchenstreifen | Reis | Pak Choi
Paprika | Edamame | Avocado | Mango-Chili-Dip 18,90

Orientalische Bowl

Rotkohl | Romanasalat | Gurke | Tomate | Falafel
Couscous | Edamame | Joghurt-Kräuter-Dip 17,90

FISCH



„KLIFF Fisch“

Dorschfilet | Dijon-Senfesauce | Blattspinat
Bratkartoffeln 22,80

Fjordlachsfilet

Limone & Chili | Couscous | Harissa | grüner Spargel
Balsamico-Kirschtomaten 22,90

Zanderfilet

Risotto | Lauch | Tomaten | Espuma 20,00

Rotbarschfilet

Krabbensauce | Vanille-Orangen-Karotten | Petersilienkartoffeln 22,50

Fish'n Chips

paniert
Seelachsfilets | hausgemachte Remoulade | Pommes Frites 16,80

Fischcurry

Fischfilet | Currysauce | Garnelen | Reis 19,90

NORDISCH BY NATURE

Krabbenbrot

Nordseekrabbent | Schwarzbrot | Spiegelei 14,90

Nordsee-Tapas

Matjesfilet | Räucherforelle
Nordseekrabbent | Räucherlachs | Schwarzbrot 15,80

Matjes

Matjesfilet | Hausfrauensauce | Bratkartoffeln 16,80

Labskaus

Rollmops | Blattsalate | Spiegelei 15,80

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 7,20

EMPFEHLUNG

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



Tel. 0 47 21 / 5 91 87 47 | info@kliff-restaurant.de | www.kliff-restaurant.de

VEGETARISCH & VEGAN

Linsen-Bolognese

Vollkornpasta | Belugalinsen 12,80

Veggie-Burger

Veggie-Patty | Burgersauce | Ketchup | Romanasalat
Gewürzgurke | Strauchtomate | Zwiebeln
selbstgemachtes Burger Bun 12,80

Couscous (vegan)

Tomate | Balsamico Linsen | grüner Spargel 15,80

Kartoffelrolle

Frischkäse-Champignon-Creme | Gemüse | Kräuter 15,80

KLIFF KIDS

Spaghetti

Tomatensauce | Grana Padano 8,50

Fischfilet

paniert
Pommes Frites 10,80

KLIFF Kids Burger

Rindfleischpatty „handmade“ | Burgersauce
Ketchup | Romanasalat | Gewürzgurke | Zwiebeln
Strauchtomate | selbstgemachtes Burger Bun
Pommes Frites 10,80

Wiener Schnitzel

Pommes Frites 12,80

...nach dem Essen gibt es für die Kids
noch ein kleines „Extra“!

Genießen Sie unseren hauseigenen Kuchen

von unseren Konditoren mit viel
Leidenschaft täglich hergestellt.

KUCHEN

SÜSSES FINALE

Moussevariation

Früchte 7,90

Crème brûlée

Tahiti Vanille | Beerenkompott | Schokoladeneiscreme 7,90

Schokoladenbrownie

Karamellsauce | Vanilleeiscreme 7,90



Gerne akzeptieren wir Ihre
girocard oder Ihre Kreditkarte!