

Speisen

(Täglich ab 12.00 Uhr)

Kürbis-Karotten-Suppe mit Ingwer und Orange <i>dazu ein Garnelenspieß 3,50</i>	8,50
Marktfrische Salate mit Granatapfelkernen und Balsamicodressing	13,50
Caesar Salad mit Croûtons und gehobeltem Parmesan <i>zu den Salaten: Maishähnchenstreifen 5,50 • gebratene Garnelen 7,-- gebackener Ziegenkäse 6,50 • gebratene frische Pilze 6,--</i>	13,--
Hausgebackenes warmes Focacciabrot mit Kräuterquark	8,--
Pimentos de Padron mit Meersalz	9,--
Gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf und CousCous Salat	16,--
Salat vom marinierten Pulpo mit warmem Focacciabrot und Aioli Dip	18,--
Vitello tonnato mit gebackenen Kapern	16,50
Salmon Bowl mit in Zitrone-Koriander marinierten Lachswürfeln auf Quinoa tricolore dazu Mango-Chili-Sauce und knackfrisches Gemüse	18,--
Getruffeltes Parmesanrisotto mit gebratenen Pilzen und Kräuterpesto	19,50
Steinpilzravioli in Kräuterrahmsauce mit Rucola	17,--
Penne mit gebratenen Garnelen und grünem Spargel in Tomatensauce	18,50
Gebackene Calamaretti mit Limonen-Pfeffer-Dip und Pommes Frites	21,--
Gebratenes Lachsfilet mit Oliven und halbtrockneten Cherrytomaten in Zitronenbutter auf getruffeltem Kartoffelpüree	24,50
Black Tiger Seawater Riesengarnelen im Knoblauch-Chili-Sud mit Aioli Dip, Gurken-Chili-Salat und warmen Focacciabrot	32,--
Rotes Chicken Curry mit Basmatireis dazu Mango Chutney und Minz-Joghurt-Dip	18,50
Argentinisches Rinderfilet - 200gr. - vom Grill mit grüner Pfeffersauce, Pimentos de Padron, kanarischen Kartoffeln und Kräutercreme	34,--
Currybratwurst vom Kalb hausgemachte Sauce, Pommes Frites und Buttermilch-Cole Slaw <i>- Unsere Currywurst aus 100% Kalbfleisch wird nach eigenem Rezept ständig frisch und exklusiv für das AlsterCliff hergestellt -</i>	14,50
AlsterCliff Burger vom irischen Rind - 180gr. - Cheddar, BBQ Salsa, karamellierte Zwiebeln und Salat im Brioche Bun dazu Buttermilch-Cole Slaw, Dip und Pommes Frites <i>- auf Wunsch mit Bacon -</i>	19,50
Crème Brûlée mit marinierten Blaubeeren	9,50
Marinierte Blaubeeren mit hausgemachtem Blaubeer-, Vanilleeis und Sahne	9,80