

# Speisen

(Täglich ab 12.00 Uhr)

Kürbis-Karotten-Suppe mit Ingwer und Orange <i>dazu ein Garnelenspieß 3,50</i>	8,50
AlsterCliff Eintopf <i>vegetarisch</i> <i>mit Einlage</i>	10,50 12,50
Caesar Salad mit Croûtons und gehobeltem Parmesan <i>und dazu</i> <i>Maishähnchenstreifen 5,50 • gebratene Garnelen 7,--</i> <i>gebackener Ziegenkäse 6,50</i>	13,--
Hausgebackenes warmes Focacciabrot mit Kräuterquark	8,--
Focaccia Barese mit Oliven, halbtrockneten Cherrytomaten und Kräuterquark	11,50
Gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf an einem Rote-Beete-Salat mit karamellisierten Nüssen	16,--
Tatar vom argentinischen Rinderfilet mit Kapernbeeren, Oliven und gebackenen Zwiebeln dazu Dijon-Senfcreme und warmes Focacciabrot <i>große Portion</i>	17,50 25,--
Rote Beete Tatar mit Büffelmozzarella, Kürbiskern-Petersilienpesto und warmen Focacciabrot	16,50
Steinpilzravioli in Kräuterrahmsauce mit Rucola	17,--
Spaghetti all'arrabiata <i>dazu gebratene Garnelen 7,--</i>	11,--
Gebratenes Lachsfilet in Pommery-Senf-Sauce auf Blattspinat mit Röstkartoffeln	24,50
Rotes Chicken Curry mit Basmatireis dazu Mango Chutney und Minz-Joghurt-Dip	18,50
Oldenburger Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst und karamellisierten Kartoffeln	19,--
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	24,--
Argentinisches Rinderfilet - <i>180gr.</i> - vom Grill mit grüner Pfeffersauce, kanarischen Kartoffeln, Kräutercreme und kleinem bunten Salat	29,50
Currybratwurst vom Kalb hausgemachte Sauce, Pommes Frites und Buttermilch-Cole Slaw <i>- Unsere Currywurst aus 100% Kalbfleisch wird nach eigenem Rezept ständig frisch</i> <i>und exklusiv für das AlsterCliff hergestellt -</i>	14,70
Crème Brûlée mit Erdbeereis	9,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn „Komplett“ mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	15,--
<i>Homemade Eiscreme</i> Salted Caramel, Vanille, Haselnuss, Schokolade und Erdbeere	Kugel 3,--