

SPEISEN

GOSCH KLASSIKER

Bratheringsfilet oder Sahneheringstopf oder Matjesfilet „nordische Art“ mit Hausfrauensauce mit Bratkartoffeln und Zwiebeln ^{1,2,3,7}	14,50
Scharfer Eddie (Bratheringsfilet in pikanter Sauce) mit Bratkartoffeln und Zwiebeln ^{1,2,6}	15,50
Sylter Pannfisch – Pfannengericht Seelachsfilet auf Bratkartoffeln in Senfsauce ^{1,6}	19,50
Fischtopf à la Kliff Eintopf mit Fischfilets, Garnelen, Muscheln, Kartoffeln, Gemüse und Dill ⁶	23,50
GOSCH Garnelen oder Flusskrebisfleisch mit Knoblauch-, Cocktail- oder Asia-Sauce doppelte Portion	8,50 16,00
große Portion mit Bratkartoffeln ^{1,2,3,7}	17,50
„Liebesteller“ Nordseekrabben mit 2 Spiegeleiern und leckerem „Sylter Brot“ von den Backgeschwistern oder mit Bratkartoffeln ^{1,6}	18,50 21,50

SPEZIALITÄTEN

Austern „natur“	1 Stück	4,10
	6 Stück	23,00
Thunfisch-Sashimi im Sesammantel auf Salatblättern, mit Chili-Mayonnaise (pikant) und Teriyaki-Sauce ^{4,6}		15,50
Lachs-Burger mit Salat, grünem Spargel, Dillremoulade und Pommes frites ⁶		18,50
Prunier Caviar vom Caviar House, 15 g mit einem Glas Moët & Chandon		29,50

Heißkalte Flammkuchen?

Die knusperdünnen Dinger kühlen an der frischen Luft schnell aus. Also gleich reinhauen!

FISCH GEGRILLT

Rotbarschfilet mit Dillremoulade und Beilage nach Wahl ^{6,21}	21,50
Lachsfilet auf Sahne-Gurkensalat, mit Beilage nach Wahl und Dillremoulade ^{6,21}	22,50
Dorschfilet mit Senfsauce und Beilage nach Wahl ⁶	21,50
Schollenfilet mit Dillremoulade und Beilage nach Wahl ^{6,21}	22,50
Edelfischplatte GOSCH am Kliff 3 Fischfilets (ca. 300 g), Garnelen, Muscheln, Sauce Choron (würzige Hollandaise), Gurkensalat, Beilage nach Wahl ^{6,10}	25,00
Extraportion Garnelen oder Flusskrebisfleisch	5,00

Die Fischfilets werden in unserer Kombüse schön
glasig und saftig gegrillt – Guten Hummer!

OFENKARTOFFELN

Ofenkartoffel mit Quark ^{1,4}	7,00
mit Quark ^{1,4} und Räucherlachs	14,50
mit Matjesfilet oder Sahnehering ^{1,4}	15,50
mit Quark ^{1,4} und Garnelen	15,50
mit Quark ^{1,4} und Flusskrebisfleisch	16,00
mit Quark ^{1,4} und Nordseekrabben	18,50

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen (mit Schmand) Elsässer Art – mit Speck und Zwiebeln ^{3,5}	15,50
mit Räucherlachs und Sauce Hollandaise	17,50
mit Nordseekrabben ¹	21,50

Kartenzahlung erst ab 10€ möglich!

BEIFANG NACH WAHL: Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat mit Mayonnaise ^{1,4,6},
Kartoffelstampf, Salat, Gemüse.

PASTA

Thai-Nudeln (pikant)

Rigatoni in Tomaten-Sahnesauce mit Garnelen oder Flusskrebsfleisch vom Grill ^{1,2,3}	17,00
mit Lachsfilet vom Grill ^{1,2,3}	19,50
Extraportion Garnelen oder Flusskrebsfleisch	5,00

Asia-Nudeln (Mie-Nudeln)

mit Asiagemüse in cremiger Kokos-Erdnussauce, Garnelen oder Flusskrebsfleisch ^{1,6}	18,50
Extraportion Garnelen oder Flusskrebsfleisch	5,00

Lachsnudeln

Fettuccine in Parmesan-Sahnesauce mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Parmesan und gegrilltem Lachs ^{6,16}	19,50
--	-------

FLEISCHGERICHTE

Hausgemachter Labskaus

mit Rindfleisch, Kartoffeln, Matjesfilet nordische Art, Bismarckhering, Zwiebeln, 2 Spiegeleiern und Rote Bete ^{1,3,5}	19,50
---	-------

Kliff-Cheeseburger

180 g saftiges Rindfleisch mit Bacon, Käse, Salat, Tomate, Barbecue-Sauce und Pommes frites ²	19,50
---	-------

AN DER FISCHBUDE

Backfisch

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce ⁶	10,50
mit Pommes frites und Remouladensauce ⁶	10,50

Pommes frites

5,00

Fingerfood

knusprig gebackene Garnelen im Teigmantel mit süß-scharfer Asiasauce ^{1,14}	7,50
---	------

Süßkartoffelpommes

mit Trüffelmayonnaise ^{1,4,6}	8,50
--	------

Currywurst

mit Pommes frites und Curry-Sauce (pikant) ^{1,6} vom Sterne-Koch Sascha Stemberg	11,50
--	-------

Zwei Hähnchenschnitzel

in Knusperpanade mit Pommes frites ^{1,6}	18,50
---	-------

KLEINIGKEITEN

Warmes, frisches „Sylter Brot“ von den

Backgeschwistern mit hausgemachter Butter ¹⁶	5,50
---	------

Knoblauch-Jolle

Knuspriges Baguette mit selbstgemachter Kräuter-Knobi-Butter	6,00
---	------

Matjesfilet „nordische Art“

mit Hausfrauensauce, Zwiebeln und Salat auf leckerem „Sylter Brot“ ^{1,2,3,6,7,16}	8,50
---	------

Edelfischsuppe à la Wenningstedt

7,50

Eingelegter Schafskäse aus Schafs- und Ziegenmilch

mit Olivenöl, Knoblauch und getrockneten Tomaten	8,50
--	------

Antipasti-Variationen

9,50

SALATE

GOSCH Salat

mit gegrillten Garnelen oder Flusskrebsfleisch ^{3,10}	17,50
--	-------

Scallops vom Grill auf Salat ^{3,10}

18,50

Leckerli-Teller

Salat mit Scallops, marinierten Seawater-Garnelen und Flusskrebsfleisch ^{3,10}	23,50
--	-------

NACHFISCH

Milchreis mit Zimt und Zucker ^{1,2,6}

5,50

<<< Gibt's an der Fischbude! <<<

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

9,50

Gut Fisch will Weile haben!

Frisch zubereitetes, leckeres Essen nach GOSCH am Kliff-Art braucht seine Zeit. Je nach Ansturm in unserer Kombüse sind 20 Minuten dafür ein guter Schnitt. Auf jeden Fall schneller als selber angeln... Vielen Dank für Ihr Verständnis und Guten Hummer wünscht Ihre GOSCH am Kliff-Crew

Inhaltsstoffe

¹ mit Konservierungsmittel

² mit Farbstoff

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁵ mit Phosphat

⁶ mit Zuckerarten / Süßungsmitteln

⁷ mit Süßungsmitteln

⁸ enthält eine Phenylalaninquelle

⁹ übermäßiger Verzehr
kann abführend wirken

¹⁰ geschwefelt

¹¹ geschwärzt

¹² gewachst

¹³ koffeinhaltige Limonade

¹⁴ chininhaltig

¹⁵ mit Eiklar

¹⁶ mit Milcheiweiß

¹⁷ mit Sojaweiweiß

¹⁸ kakaohaltige Fettglasur

¹⁹ Kunststoffüberzug nicht
zum Verzehr geeignet

²⁰ gentechnisch veränderte
Lebensmittel (GVO)

²¹ mit Alkohol