

AN KLIFF'S BACKFISCHBUDE

Steakhouse Pommes	6,00
Backfisch mit Steakhouse Pommes und Remouladensauce ^{1,6,7,16}	12,50
Kids-Menü Hähnchen-Nuggets oder Kibbelinge mit Steakhouse Pommes und Überraschung ^{1,6,7,16}	12,50
Kinder-Eis – kleine Schatzkiste mit Schoko- und Vanilleeis ^{1,6,7,16}	2,50
Milchreis mit Zimt und Zucker ^{1,2,6,7}	6,50
Fingerfood-Platte GOSCH am Kliff Calamari, gebackene Garnelen, Kibbelinge, Saucen, Zitrone ^{1,6,7,16}	12,50
Fish & Chips à la Kliff – serviert in der Papiertüte ^{1,6,7,16}	7,50

AN DER KLIFF-BAR

Kliff-Cheeseburger (auch als veganer Burger erhältlich) 200 g saftiges Rindfleisch mit Bacon, Käse, Salat, Tomate, zweierlei Saucen und Steakhouse Pommes ^{1,6,7,16}	21,50
Original Berliner Currywurst mit Steakhouse Pommes und Curry-Sauce ^{1,6,7}	12,50
Lachs-Burger Brioche Bun, Sour Cream, weiße Barbecuesauce, grüner Spargel und Steakhouse Pommes ^{1,6,7,16}	22,50
Hausgemachtes Kalbsschnitzel mit kleinem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren ^{1,6,7,16}	27,50
Original Römische Pinsa mit pikanter Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella und Olivenöl ^{1,6,16}	18,50
mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{1,6,16}	21,50
mit Crème fraîche und Nordseekrabben ^{1,6,16}	23,50

Inhaltsstoffe

¹ mit Konservierungsmittel	¹² gewachst
² mit Farbstoff	¹³ koffeinhaltige Limonade
³ mit Antioxidationsmittel	¹⁴ chininhaltig
⁴ mit Geschmacksverstärker	¹⁵ mit Eiklar
⁵ mit Phosphat	¹⁶ mit Milcheiweiß
⁶ mit Zuckerarten/Süßungsmitteln	¹⁷ mit Sojaeiweiß
⁷ mit Süßungsmitteln	¹⁸ kakaohaltige Fettglasur
⁸ enthält eine Phenylalaninquelle	¹⁹ Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
⁹ übermäßiger Verzehr kann abführend wirken	²⁰ gentechnisch veränderte Lebensmittel (GVO)
¹⁰ geschwefelt	²¹ mit Alkohol
¹¹ geschwärzt	

Eine Auflistung der Allergene finden Sie auf einer Extrakarte.
Fragen Sie dazu bitte unser freundliches Personal.

Da in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten auch Gluten, Milch, Ei, Sellerie und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann ein Übergang dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

Stand 2024.03 | WortBildTon



SPEISEN

HIER WIRD
GEGOSCHT!

GOSCH am Kliff
Dünenstraße 17 a · 25996 Wenningstedt
Tel. 0 46 51 – 99 59 490 · kliff@gosch.de · gosch.de

Zuhause goschen? Mit dem GOSCH-Versand!

Appetit auf noch mehr Spezialitäten nach Sylter Art?
Sicher verpackt, perfekt gekühlt und flott geliefert.
Jetzt bestellen auf gosch.de/shop

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Zahlungsarten: EC Visa Maestro MasterCard und natürlich in bar.

GOSCH
am Kliff

Alle Speisen am Tresen
selber angeln. Guten Hummer!

Lat di dat god sweecken!

Serviervorschlag

GOSCH KLASSIKER

GOSCH Garnelen vom Grill mit Knoblauch-, Cocktail- oder Asiasauce ^{1,2,3,7}	8,50
doppelte Portion	16,00
große Portion mit Bratkartoffeln	17,50
Flusskrebsfleisch vom Grill mit Knoblauch-, Cocktail- oder Asia-Sauce ^{1,2,3,7}	9,50
doppelte Portion	17,00
große Portion mit Bratkartoffeln	18,50
Bratheringsfilet oder Sahneheringstopf oder Matjesfilet „nordische Art“ mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln mit Zwiebeln ^{1,2,3,7}	15,50
Matjesfilet „nordische Art“ mit Hausfrauensauce, Zwiebeln und Salat auf Dinkel-Vollkornbrot von Raffelhüschchen ^{1,2,3,6,7,16}	9,50
Scharfer Eddie (Bratheringsfilet in pikantem Sud) mit Bratkartoffeln und Zwiebeln ^{1,2,6,7}	16,50
Edelfischsuppe à la Wenningstedt mit Baguette ^{1,4,6,7}	7,50
Kartoffelsuppe à la Kliff mit Speck ^{1,3,6,7,10,16} und Nordseekrabbenfleisch	7,50 8,50
Nordseekrabbensuppe ^{1,3,6,7,16,21} mit Cognacsahne und Dill	9,50
„Liebesteller“ Nordseekrabben mit 2 Spiegeleiern ^{1,2,4,6,16} auf Dinkel-Vollkornbrot mit Bratkartoffeln	Tagespreis Tagespreis

FISCH GEGRILLT

Sylter Pannfisch mit Bratkartoffeln und Dijon-Senfsauce ^{1,6,21}	24,50
Schollenfilet mit cremigem Blattspinat und Kartoffelstampf ^{1,6,7,10}	24,50
Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Kirschtomaten ^{1,2,4,5,6,7,10,16}	23,50
Lachsfilet mit Gurkensalat, Drillingen und Sauce Hollandaise ^{1,6,7,10,16}	25,50
Nordsee-Seezunge (im Ganzen gebraten) mit 2 Beilagen nach Wahl ^{1,6,16}	pro 100 g 11,90
Scholle (im Ganzen gebraten) mit Wildkräutersalat und buntem Gemüse ^{1,6,16}	25,50
Dorade (im Ganzen gebraten) mit 2 Beilagen nach Wahl ^{1,6,16}	21,50

FISCH GEGRILLT

Edelfischplatte GOSCH am Kliff 3 Fischfilets (ca. 300 g), Garnelen, Muscheln, Sauce Hollandaise, Gurkensalat und Bratkartoffeln ^{1,6,7,16}	27,00
Langustenschwanz mit Wildkräutersalat und Knoblauchbaguette ^{1,6,16}	pro 100 g 17,90
Scallops mit Wildkräutersalat, Kräuteröl und Saucen ^{1,6,7,16}	22,50
Tiger-Garnelen mit Wildkräutersalat, Kräuteröl und Saucen ^{1,6,7,16}	25,50

SPEZIALITÄTEN

Sylter Austern „natur“	1 Stück	4,50
	6 Stück	25,50
Thunfisch-Sashimi im Sesammantel auf Rucola, mit Chili-Mayonnaise (pikant) und Sojasauce ^{1,4,6,7,14}		16,50
Pulpoarme – kross gebraten mit Kichererbsen, Chili-Mayonnaise (pikant) und Wildkräutersalat in Himbeerdressing ^{1,6,7,16}		19,50
Bouillabaise à la Kliff Safran-Krustentierfond, Meeresfrüchte, Tiger-Garnele, Lachs, Drillinge und Fenchel ^{1,6,7,10,16}		25,50
Sushi-Platte GOSCH am Kliff Lachs- und Thunfisch-Sashimi, Jumbo-Garnele, Gurken-Maki, Algensalat und Beilagen (Wasabi, Ingwer, Sojasauce, Mango Chutney) ^{1,6,7,16}		25,50
Jünnes Räucheraal 2.0 Räucheraal, geröstete Drillinge, Zitrusvinaigrette, Knoblauchmayonnaise und Lardo ^{1,6,7,10,16}		21,50

PASTA


Thai-Nudeln (pikant) Rigatoni in Tomaten-Sahnesauce mit Garnelen oder Flusskrebsfleisch vom Grill ^{1,2,3,4,6,7} mit Lachsfilet vom Grill ^{1,2,3,4,6,7}	12,00 18,50 21,00
Kokos-Erdnuss-Nudeln (Mie-Nudeln) mit Asiamüse in cremiger Kokos-Erdnussauce und Garnelen oder Flusskrebsfleisch vom Grill ^{1,6,21}	13,50 19,50
Fettucine in Gorgonzola-Rahm mit grünem Spargel und Cherrytomaten mit gegrilltem Lachs ^{1,6,7,14,16,21}	12,50 20,50

 = vegetarisch


FLEISCHGERICHTE

Hausgemachter Labskaus mit Rindfleisch, Kartoffeln, Matjesfilet nordische Art, Bismarck- hering, Zwiebeln, 2 Spiegeleiern und Rote Bete ^{1,2,3,5,6,7,15,16}	22,50
Geschmortes Rinderschäufelstück in Rotweinsauce geschmort, mit Blattspinat und Drillingen ^{1,6,7,10}	24,50





SALATE

GOSCH Salat mit Baguette und Garnelen vom Grill ^{1,6,16}	10,50 18,50
und Flusskrebsfleisch vom Grill ^{1,6,16}	19,50
Veganer Knollensellerie Gebackener Knollensellerie, Kichererbsencreme, marinierte Kichererbsen, Joghurt und Falafel ^{6,7}	18,50 



OFENKARTOFFELN

Ofenkartoffel und Salatgarnitur mit Quark ^{1,4,6,7,15,16}	7,00 
mit Quark und Räucherlachs	16,50
mit Matjesfilet nordische Art und Hausfrauensauce	16,50
mit Sahnehering	16,50
mit Quark und Garnelen vom Grill	17,50
mit Quark und Flusskrebsfleisch vom Grill	18,50
mit Quark und Nordseekrabben	22,50

KLEINIGKEITEN

Knobi-Jolle knuspriges Baguette frisch von Raffelhüschchen, mit selbstgemachter Kräuter-Knobi-Butter ^{1,4,6,7,16}	 7,50 
Schafskäse eingelegt in Öl, Knoblauch und Petersilie ¹	5,90 
Antipasti-Variationen ^{1,4,6,7}	9,50 

NACHFISCH

Rote Grütze mit Vanillesauce ^{1,2,6,15,16}	6,50 
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis ^{1,2,6,15,16}	11,50 
Cheesecake mit Blaubeerragout und -sorbet ^{1,6,16,21}	11,50 