

Salate & Vorspeisen

Strauß von Blattsalaten mit Dressing Ihrer Wahl	klein	7,00 €
	groß	9,00 €
... mit gebratenem Lachsfilet		15,00 €
... mit gebratener Hähnchenbrust		13,00 €
... mit gebratenen Pfifferlingen		14,00 €

Dressing: Orange/Joghurt/Balsamico/Essig-Öl oder Frenchdressing

Geräucherte Barbarie - Entenbrust auf Honigschalotten mit Feldsalat und Himbeeren	15,00 €
Matjestatar auf Pumpnickel mit Apfel, Zwiebel und Gurke	14,00 €

Suppen

Selliner Fischtopf vom Zander, Dorsch und Lachs mit Paprika, Gurke und Dill - Crème fraîche	10,00 €
Schaumsuppe von Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum	9,00 €
Hühnerkraftbrühe mit Gartengemüsen und Eierstich	8,50 €

Zwischengerichte & Vegetarisch

Spaghetti mit Zwergorangen, Garnelen und Rucola	14,00 €
Medaillon vom Jungschwein in Cognac - Crème fraîche auf Sellerie- Relish	15,00 €
Kartoffelnudeln mit mediterranen Gemüsen und Kresseschaum	12,50 €
Risotto mit Pfifferlingen und Butter-Fleuron	13,50 €

Fisch

Filet vom Fjordlachs in Limone auf Ingwergurken und Kartoffel-Sahnepüree	20,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Flusskrebse auf kleinem Ratatouille und Gallettekartoffeln	24,00 €

Fleisch & Geflügel

Gebratener Kalbsrücken in weichem Grappa mit Trauben, Pfifferlingen und Steakhouse Pommes	29,50 €
Maispoulardenbrust auf Pfifferlings-Lauchragout und gebackene Süßkartoffeln	24,50 €

Cliff-Klassiker

Herrn Ehrichs Brathering, mit geschmorten Zwiebeln und Speck-Kartoffelpüree	16,50 €
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Blattspinat und Monschauer Ur-Senf	22,50 €
Geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgunder mit getrüffeltem Kohlrabi und Rucola Kartoffelpüree	21,50 €

Dessert

Cliff-Variation von Valrhonaschokolade mit Mousse, Praline und Mango	11,50 €
Warmer Apfelstrudel, mit Vanille und Walnusseis	9,00 €
Duett vom Rügener Sanddorn mit Beerenobst	8,50 €
Kleine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen mit Trauben, Feigensenf und Cracker	13,00 €

Wir danken Ihnen für Ihren Aufenthalt im Restaurant Seeterrassen und wünschen Ihnen noch einen schönen Abend!

Roland Ehrich

Nico Zimmermann

und Crew.