
SPEISENKARTE

IN UNSEREM RESTAURANT

MENÜEMPFEHLUNG

Knackiger Feldsalat
mit hausgemachtes Petersilien Dressing,
geräucherte Entenbrust & karamellisierte Walnüsse

ISESCHLUCK BLANC

2016, Weißburgunder, Weingut Weber,
Baden - Deutschland (I)

Maronen Crème Suppe
Zimt Croutons (1,7)

Leichtigkeit des Seins

2017, Grenache, Languedoc –Frankreich (I)

**Mit Honig glasierte knusprige
Gänsekeule und Gänsebrust**
Pflaumen Jus, Wurzelgemüse
& Kartoffelpüree (1,7,9,b)

Le Chene Noir ++ Cuvée

2016, Camille Cayran,
Côtes du Rhone-Frankreich (I)

„MONTEBIANCO“
Maronen Crème, Schokoladenbiskuit &
beschwipstes Orangenragout (3.5.7)

Sauternes

2016, Louis Eschenauer,
Bordeaux-Frankreich (I)

als 3-Gang Menü 34,50 €
als 4-Gang Menü 39,50 €

begleitend zu jedem Gang 15,00 €
begleitend zu jedem Gang 19,00 €

EVENTS

++ Das gastronomische Kleinod direkt am Wasser ++

Die Lage ist geradezu malerisch: direkt am Isebekkanal liegt das Restaurant SPEISEKAI. Um 1920 errichtet, wurde das alte Bootshaus 2016 mit einer modernen Neueinrichtung mit blaugrauem & cremefarbenem Anstrich, holzverkleideten Wänden und hochwertigen Dielen frisch renoviert. Die überdachte Terrasse direkt am Wasser erfreut sich seit der Eröffnung besonders großer Beliebtheit – vor allem da sie an kühlen Tagen beheizbar ist.

Der SPEISEKAI ist der ideale Ort für alle, die gutes Essen lieben und ein ungezwungenes, einladendes Ambiente zu schätzen wissen. Der Charme des alten Bootshauses und die warme Atmosphäre bilden den idealen Rahmen für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Ob gesetztes Essen, warmes oder kaltes Buffet, leckeres Barbecue oder Fingerfood, mit unserem Team können wir auf jegliche Veranstaltungsformate eingehen und für Dich das passende Angebot gestalten – und das zu fairen Konditionen!

Sprecht uns einfach an - Wir freuen uns!

Euer Team vom SPEISEKAI

VORSPEISE & SUPPE

Klassisches Labskaus

Rollmops, Gewürzgurke,
Spiegelei & Rote-Bete-Salat (3,4,7,b)

120g Portion

8,50 €

240g Portion

13,50 €

Gerösteter Kürbis

gebackener Ziegenkäse, Koriandersamen
cremiger Meerrettich & Petersilien Öl (1,7,b)

10,50 €

„SPEISEKAI“ Feldsalat

8,50 €

Feldsalat, Weiße Zwiebeln, karamellisierte Walnüsse,
konfinierte Tomaten & Petersilien Dressing (10,11)

...mit gebackenem Ziegenkäse

Aufpreis 3,50 €

...mit geräucherte Entenbrust

Aufpreis 4,50 €

Kleiner Beilagen Salat

4,50 €

Feldsalat, Weiße Zwiebeln, karamellisierte Walnüsse,
& Petersilien Dressing (10)

Cremige Kürbissuppe

7,50 €

geröstete Kerne & steirisches Gold (7)

Maronen Crème Suppe

Zimt Croutons (1,7)

8,90 €

SNACKS

„ISEKAI“ Burger

13,50 €

200g Rinder-Patty, Chicorée, karamellisierte Rote Zwiebeln,
Süßkartoffelpommes (1,3,7,10,b,c,d)

Currywurst

8,50 €

Pommes frites, Ketchup & Mayonnaise (3,10,b,c,d)

Flammkuchen

9,50 €

Schmand & Speck oder vegetarisch (1,7,b,d)

HAUPTGERICHT

Mit Honig glasierte knusprige Gänsekeule und Gänsebrust Pflaumen Jus, Wurzelgemüse & Kartoffelpüree (1,7,9,b)	28,00 €
Filet vom Kabeljau Gegrilltes Gemüse & Kartoffelpüree (1,4,6)	20,50 €
Original Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & Bratkartoffeln mit Speck (1,3,7,10,b)	24,00 €
Butter Linguine Ratatouille Gemüse & Gold der Extremadura (1,4,7)	18,90 €
Linguine aglio e olio Frischkäse, Knoblauch, Chili Öl, (1,4,7,10,b,d)	12,50 €
Klassischer Grünkohl mit Kassler und Petersilien Kartoffeln	15,50 €

DESSERT

Hausgemachtes Schokoladensoufflé Zitronensorbet & beschwipsten Kirschen (Wartezeit 15 Minuten) (1,3,5,7,b)	7,50 €
„MONTEBIANCO“ Maronencreme, Schokoladenbiskuit & beschwipstes Orangenragout (3,5,7)	8,50 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Lieber Gast,

wir achten auf Frische und Qualität unserer Produkte. Trotzdem enthalten manche Produkte Zusatzstoffe und Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, welche wir kennzeichnen müssen.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus erstellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe, wie beispielsweise Nüsse enthalten sein, die im Produktionsprozess in unserer Küche verwendet werden.

Kennziffern zur Kenntlichmachung von Allergenen

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig), wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel & daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere & daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier & daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fisch & daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse & daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Soja & daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch, Laktose & daraus hergestellte Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie & daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf & daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen & daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxide & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg 10 mg/l
13. Lupine & daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Weichtiere & daraus hergestellte Erzeugnisse

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- a. mit Farbstoff
- b. mit Konservierungsstoff
- c. mit Antioxidationsmittel
- d. mit Geschmacksverstärker
- e. geschwefelt
- f. geschwärzt
- g. mit Phosphat
- h. koffeinhaltig
- i. chininhaltig
- j. gewachst
- k. mit Süßungsmitteln
- l. Enthält Sulfite