

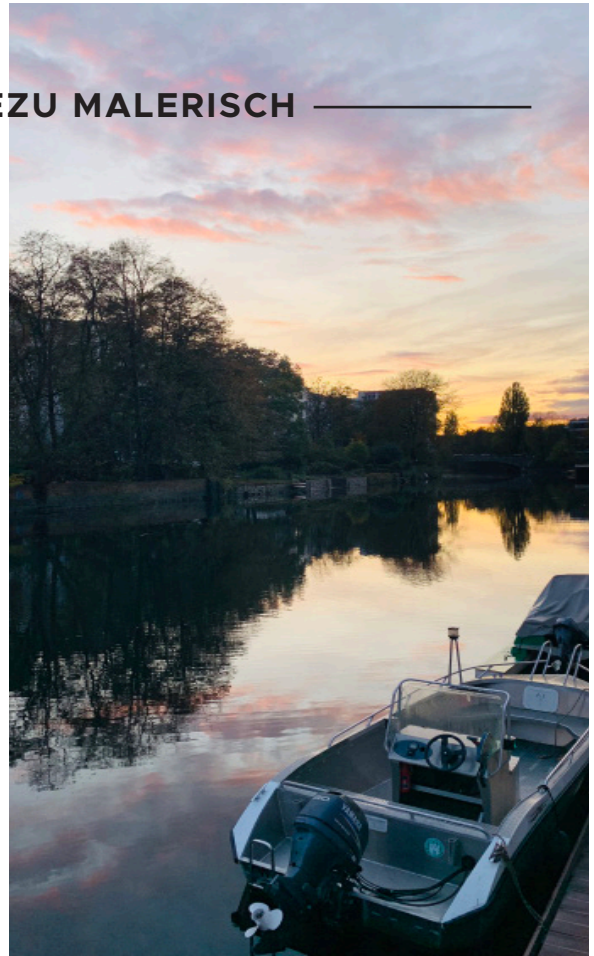
SPEISEKAI

RESTAURANT & EVENTS

— DIE LAGE IST GERADEZU MALERISCH —

Direkt am Isebekkanal liegt die Location **SPEISEKAI** Restaurant & Events. Um 1920 errichtet, wurde das alte Bootshaus im Sommer 2016 mit einer modernen Neueinrichtung, blau-grauem & 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 Sie das passende Angebot gestalten – und das zu fairen Konditionen.

Sprechen Sie uns an - Wir freuen uns! Ihr Team vom **SPEISEKAI**

GETRÄNKE

WASSER & SOFTGETRÄNKE

San Pellegrino oder Aqua Panna

– 0,25l 3,10€ | 0,75l 7,90€ –

Coca Cola

Classic, Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix (a,h,k)

– 0,30l 3,50€ –

Thomas Henry

Tonic Water (k,i), Ginger Ale (a,k), Bitter Lemon (a,k), Spicy Ginger (a,k)

– 0,30l 3,50€ –

Soda Libre The Basil (k)

– 0,33l 4,90€ –

Klindworth Säfte & Nektare (a,k)

Orangensaft, naturtrüber Apfelsaft, Kirschnektar,
Maracujanektar, Cranberrynektar, Bananennektar

– 0,30l 4,00€ | 0,30l 3,50€ –

BIER

Carlsberg

Pilsner vom Fass

– 0,30l 3,50€ | 0,50l 4,80€ –

Zwickel

Naturtrübes Craftbier von Ratsherrn

– 0,30l 4,50€ | 0,50l 5,10€ –

Alsterwasser

Carlsberg Pilsner vom Fass mit Zitronenlimonade (k)

– 0,30l 3,50€ | 0,50l 4,80€ –

Erdinger hell

Weißbier vom Fass

– 0,30l 3,50€ | 0,50l 4,80€ –

Erdinger dunkel

Weißbier aus der Flasche

– 0,50l 4,80€ –

ALKOHOLFREI

Ratsherrn Organic Ale

Weißbier aus der Flasche

– 0,33l 4,20€ –

Erdinger Grapefruit oder Zitrone

Weißbier hell alkoholfrei mit Grapefruit oder Zitrone aus der Flasche (k)

– 0,33l 3,50€ –

Erdinger alkoholfrei

Weißbier aus der Flasche

– 0,50l 4,80€ –

APERITIFS

SEKT, CRÉMANT & CHAMPAGNER

Prosecco Frivolo

Cielo e Terra, Venetien - Italien (I)

- 0,10l 4,50€ | 0,75l 24,50€ -

Crémant Louis Grenelle Brut

Louis Granelle, Südfrankreich - Frankreich (I)

- 0,10l 7,20€ | 0,75l 45,00€ -

Crémant Louis Grenelle Rosé

Louis Granelle, Südfrankreich - Frankreich (I)

- 0,10l 7,90€ | 0,75l 51,00€ -

Champagner Brut Nature Zero Dosage blanc

Drappier, Champagne - Urville (I)

- 0,75l 99,00€ -

Champagner Brut Nature Zero Dosage Rosé

Drappier, Champagne - Urville (I)

- 0,75l 125,00€ -

SPRITZ

Villa Massa Basil

Villa Massa,
The Basil & Zitrone (j,k)

- 0,20l 10,90€ -

Villa Massa Tonic

Villa Massa,
Tonic Water & Basilikum (j,k)

- 0,20l 10,90€ -

Monte 40B

Amaro Montenegro,
Ginger Ale & Limette (k,l)

- 0,20l 10,90€ -

Pepino Soda

Pepino Peach, Zitronensaft,
Wasser & Zitrone (7,l,k)

- 0,20l 8,50€ -

Puerto de Indias Spritz

Puerto de Indias Gin, Sprite,
Tonic Water & Erdbeeren (j,k)

- 0,20l 10,90€ -

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda,
Orange & Zitrone (i,l)

- 0,20l 10,90€ -

Baracuda Basil Bite

Baracuda Rum, The Basil,
Zitrone & Basilikum (l)

- 0,20l 10,90€ -

Déjà-Vu Tonic

Oriental Déjà-Vu, Tonic Water,
Grapefruit, Rosmarina (j,k)

- 0,20l 10,90€ -

Friedrichs Grapefruit Tonic

Friedrichs Grapefruit Gin,
Tonic Water & Grapefruit (j,k)

- 0,20l 10,90€ -

Friedrichs Ginger Tonic

Friedrichs Ginger Gin,
Tonic Water & Ingwer (j,k)

- 0,20l 10,90€ -

WEISS- & ROSÉWEIN

ROSÉ

Schumann Rosé

2019, Blauer Spätburgunder,
Baden - Deutschland (I)

- 0,20l 8,90€ | 0,75l 29,90€ -

Winning Rosé

2020, Lemberger, St. Laurent,
Spätburgunder, Pfalz - Deutschland (I)

- 0,75l 39,90€ -

WEISS

Traube-Liebe-Hoffnung

2019, Grauer Burgunder, Weber,
Baden - Deutschland (I)

- 0,20l 7,20€ | 0,75l 24,50€ -

Wild Rock

2019 Sauvignon Blanc, Hawke's Bay,
Marlborough - Neuseeland (I)

- 0,75l 33,00€ -

Glaube-Liebe-Hoffnung

2020, Cuvée, Riesling-Scheurebe-Muskateller,
Bergold-Reif & Nett, Pfalz - Deutschland (I)

- 0,20l 7,20€ | 0,75l 24,50€ -

Pas de Deux

2019 Chardonnay, Weißburgunder, Matthias Gaul,
Grünstadt - Asselheim Deutschland (I)

- 0,75l 35,50€ -

Daniel Mattern

2019 Sauvignon Blanc,
Rheinhessen - Deutschland (I)

- 0,75l 33,00€ -

Limne

2020 Lugana, Roveglia,
Lombardei - Italien (I)

- 0,75l 33,00€ -

Daniel Mattern

2019 Sauvignon Blanc - Steinfass,
Rheinhessen - Deutschland (I)

- 0,75l 45,90€ -

Phillipp Kuhn

2020 Weißburgunder,
Pfalz - Detschland (I)

- 0,75l 36,50€ -

Chardonnay II

2019 Chardonnay, Winning,
Pfalz - Detschland (I)

- 0,75l 39,50€ -

Drache

2020 Riesling, Von Winning,
Pfalz - Deutschland (I)

- 0,75l 35,00€ -

ROTWEIN

Château Haut-Logat

2014 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Frankreich (I)

- 0,75l 42,90€ -

Primitivo Puglia

2018 Feudi di San Marzano,
Apulien - Italien (I)

- 0,20l 7,20€ | 0,75l 24,50€ -

Reserve La Roca

2017 Grenache-Syrah-Carigan,
Rossillon - Frankreich (I)

- 0,20l 7,20€ | 0,75l 24,50€ -

Amarone della Valpolicella Classico

2015 Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara, Agricola
Tommasi, Viticoltori, Venetien - Italien (I)

- 0,75l 110,00€ -

Le Chêne Noir

2018 Cuvée, Cinsault, Grenache,
Syrah, Vieux Carignan, Camille Cayran,
Côtes du Rhône - Frankreich (I)

- 0,20l 7,20€ | 0,75l 24,50€ -

Grand Vin Rouge

2018 Carignan, Grenache, Syrah,
Mourvèdre, Château d'Anglès,
Languedoc-Roussillon - Frankreich (I)

- 0,75l 39,90€ -

Chianti 'Renzo M.' Riserva DOCG

2018 Renzo Masi, Toskana - Italien (I)

- 0,75l 36,00€ -

Tradition Spätburgunder

2016 Bergold-Reif & Nett,
Pfalz - Deutschland (I)

- 0,75l 24,50€ -

Luddite Shiraz

2015 Luddite Wines, Bot River,
Western Bay - Südafrika (I)

- 0,75l 89,00€ -

SPIRITUOSEN

BRÄNDE, BITTER, LIKÖR & CO.

Edelbrennerei A. J. Dirker

Haselnussgeist

- 2cl 8,50€ -

Grappa von der Brennerei Nonino

Friulana | Optima Riserva

- 2cl 6,50€ | 2cl 7,90€ -

Edelobstbrennerei Ziegler

Verschiedene Sorten, bitte sprechen sie unser Personal an.

- 2cl 9,00€ -

Brennerei Schladerer

Obstwasser

Kirschwasser

Zwetschgenwasser

- 2cl 4,50€ -

Likör 43

- 2cl 5,00€ -

Martini

Bianco, Extra, Dry Rosso

- 5cl 5,50€ -

Sherry Don Zoilo

Fino, Amontillado

- 5cl 4,50€ -

Sambucca Molinari

Villa Massa Limoncello

Malteser

Linie Aquavit

Oldesloer Weizenkorn

Helbing Kümmel

- 2cl 3,30€ -

Amaro Montenegro

Campari

Amaretto Disaronno

Aperol

Baileys Irish Cream

- 2cl 6,10€ -

GIN, RUM, VODKA & WHISKY

Tanqueray Gin

- 4cl 6,00€ -

Tanqueray No Ten Gin

- 4cl 7,00€ -

Friedrichs Dry Gin

- 4cl 6,00€ -

Hendrick's Gin

- 4cl 6,50€ -

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

- 4cl 7,50€ -

Saffron Gin

- 4cl 6,50€ -

Dreyberg Gin Redberry

- 4cl 7,50€ -

Mermaid Gin

- 4cl 10,90€ -

Gin Mare

- 4cl 9,90€ -

Ferdinand's Saar Dry Gin

- 4cl 7,00€ -

Ferdinand's Saar Quince Gin

- 4cl 7,00€ -

Barracuda Spiced Rum

- 4cl 8,00€ -

Ron Barceló dorado

- 4cl 5,50€ -

Ron Barceló gran anejo

- 4cl 7,00€ -

Ron Barceló imperial

- 4cl 9,90€ -

Three Sixty Vodka

- 2cl 4,00€ -

Jack Daniel's

- 4cl 7,50€ -

Johnny Walker Red Label

- 4cl 6,00€ -

SALITOS Tequila Silver

- 4cl 4,50€ -

SALITOS Tequila Gold

- 4cl 4,50€ -

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Café Crème (h) – 3,80€ –	Espresso (h) – 3,30€ –	Latte Macchiato Alpro Vanille (h) – vegan, 4,50€ –
Latte Macchiato (h,7) – 4,50€ –	Doppelter Espresso (h) – 4,30€ –	Heiße Schokolade (7) – 3,50€ – mit Sahne
Cappuccino (h,7) – 4,30€ –	Espresso Macchiato (h,7) – 3,50€ –	– 4,00€ – mit extra Shot
Milchkaffee (h,7) – 4,80€ –	Doppelter Espresso Macchiato (h,7) – 4,50€ –	– 7,50€ –

elbgold

Der SECHS A - Classic Espresso schmeckt wie eine cremige Nougat-Praline mit spannenden Noten eines süßen reifen Pfirsichs! Der Name ist dabei eine Hommage an die erste elbgold Rösterei im Mühlenkamp 6a in Winterhude, dort wo 2004 die Reise begann...*

TEE

Teemanufaktur Helms Vitamin Oase, Garten der Provence, Rooibos Vanille, Darjeeling First Flush, Japan Sencha, Earl Grey – 3,00€ –	Frischer Pfefferminztee – 4,00€ – mit Ingwer & Holunder – 5,50€ –
--	---

INFOS, 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.

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

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

*...2004 wurde das elbgold gegründet. Das Ziel hat sich nicht verändert und lautet nach wie vor, glücklichen, fairen Kaffee zu machen. Dabei sind alle Kaffees Spezialitätenkaffees (mit über 85 Punkten SCA), die direkt bei den Produzenten in Mittel- und Südamerika sowie Afrika eingekauft werden, damit das Geld genau dort ankommt, wo es soll: beim Farmer! Im Ursprungsland arbeitet das elbgold jedes Jahr mit denselben Produzenten zusammen. Verhandelt wird von Anfang an nicht. Viel mehr bestimmen die Farmer den Preis, den sie für ihre Kaffees haben möchten, damit ihre Kosten gedeckt sind und in neue Maschinen, Pflanzen, Weiterbildung oder Schulen investiert werden kann.