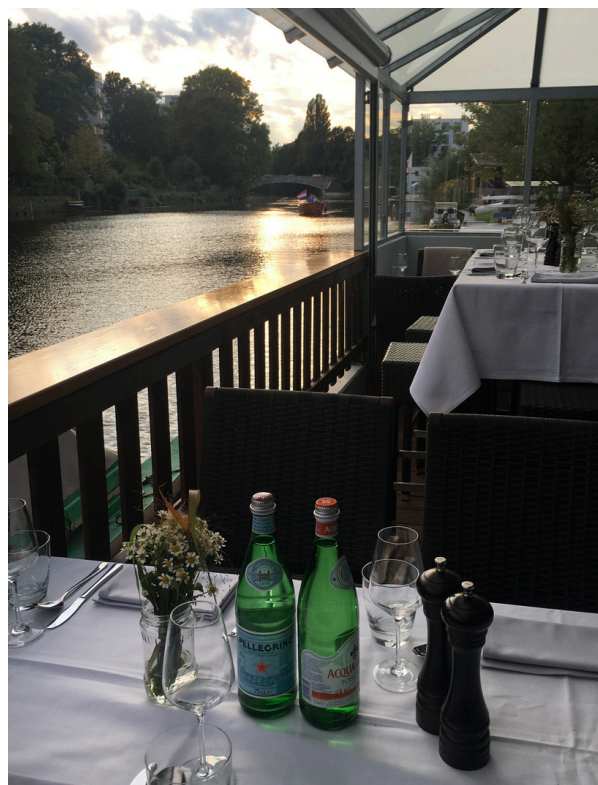


SPEISEKAI

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 UND SOFTGETRÄNKE

SAN PELLEGRINO ODER AQUA PANNA

– 0,25l 3,50€ | 0,75l 8,90€ –

COCA COLA

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

– 0,30l 4,20€ –

FEVER FREE TONICS

Edel Flavour (k,i), Mediterran (k,i), Bitter Lemon (a,k),
Premium Dry (k,i), Ginger Beer (a,k), Ginger Ale (a,k)

– 0,20l 4,20€ –

SODA LIBRE (9,c,k)

The Basil, Passion fruit, Paloma oder Raspberry

– 0,33l 5,10€ –

KLINDWORTH SÄFTE & NEKTARE (a,k)

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

– 0,30l 4,80€ | Schorle 0,30l 4,20€ –

BIER

CARLSBERG

Pilsner vom Fass (1)

– 0,30l 4,60€ | 0,50l 5,90€ –

ERDINGER HELL

Weißbier vom Fass (1)

– 0,30l 4,60€ | 0,50l 5,90€ –

ZWICKEL

Naturtrübes Bier von Ratsherrn (1)

– 0,30l 5,20€ | 0,50l 6,20€ –

ERDINGER DUNKEL

Weißbier aus der Flasche (1)

– 0,50l 5,90€ –

RATSHERRN HELL

Pilsner vom Fass (1)

– 0,30l 4,60€ | 0,50l 5,90€ –

ALSTERWASSER

Carlsberg Pilsner vom Fass mit Zitronenlimonade

– 0,30l 4,60€ | 0,50l 5,90€ –

ALKOHOLFREI

RATSHERRN ALKOHOLFREIES BIER aus der Flasche (1)

– 0,33l 4,60€ –

ERDINGER ALKOHOLFREI Radler aus der Flasche (1)

– 0,33l 4,60€ –

ERDINGER ALKOHOLFREI WEISSBIER aus der Flasche (1)

– 0,50l 5,90€ –

APERITIFS

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

CHAMPAGNER DOM PERIGNON BRUT ODER ROSÉ

2015, Chardonnay, Pinot Noir, Dom Perignon, Champagne (12,l)
– 0,75l 496,00€ –

VON BUHL RIESLING BRUT

2019, Riesling Sekt, Reichsrat von Buhl, Pfalz - Deutschland (12,l)
– 0,75l 43,00€ –

MALESAN CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT ODER ROSÉ

Chardonnay, Pinot Noir, Bordeaux - Frankreich (12,l)
– 0,1l 8,60€ | 0,75l 38,00€ –



CHAMPAGNER RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT

Nicolas-Feuillatte, Champagne - Frankreich (12,l)
– 0,10l 12,90€ | 0,375l 41,90€ | 0,75l 79,90€ –

CHAMPAGNER RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT ROSÉ

Nicolas-Feuillatte, Champagne - Frankreich (12,l)
– 0,10l 13,90€ | 0,375l 45,90€ | 0,75l 89,90€ –

CHAMPAGNER PALMES D'OR

2008 BRUT Nicolas-Feuillatte, Champagne - Frankreich (12,l)
– 0,75l 229,90€ –

TONIC & SODA

LAV'A BELLE TONIC

Lavande Likör, Tonic Water
Rosmarin & Zitronensaft
(12,b,c,i,k,l)
– 0,30l 13,90€ –

APEROL FRESH

Gin, Aperol, Cointreau, Tonic
Water, Gurke & Orange
(12,a,b,c,i,k,l)
– 0,30l 19,90€ –

THE BASIL BARACUDA

Baracuda Rum, Soda
"The Basil"
Zitronensaft & Basilikum
(12,a,c,k,l)
– 0,30l 14,90€ –

THE BASIL GARDEN

Knut Hansen Gin, Soda
"The Basil"
Basilikum & Zitronensaft
(1,a,c,k)
– 0,30l 16,90€ –

EMPFEHLUNGEN VOM SPEISEKAI

DÉJÀ-VU WILDBERRY SPRITZ

Oriental Déjà-Vu, Wildberry
Tonic, Zitrone & Beeren (12,a,b,c,i,k)
– 0,30l 10,90€ –

DÉJÀ-VU TONIC SPRITZ

Oriental Déjà-Vu, Tonic Water,
Grapefruit & Rosmarin
(12,a,b,c,i,k)
– 0,30l 10,90€ –

DÉJÀ-VU SPICE ROOT SPRITZ

Oriental Déjà-Vu, Ginger Beer,
Orange & Minze
(12,a,b,k,l)
– 0,30l 10,90€ –

SPRITZ & KLASSIKER

THE BASIL SPRITZ

Soda Libre "The Basil", Brut D'Argent,
Zitrone & Basilkum (12,a,b,e,j,l)
– 0,30l | 10,90€ –

THE PASSIONFRUIT SPRITZ

Soda libre "Passionfruit"
Brut D'Argent & Minze, Beeren
(12,a,b,e,j,l)
– 0,30l | 10,90€ –

APÉROL SPRITZ

Apérol, Brut D'Argent
Spritz Wasser & Orange (12,a,b,e,j,l)
– 0,25l | 10,90€ –

PALOMA BY CAZCABEL

Cazcabel Blanco, Limettensaft
Grapfruit Limonade, Salz (12,b,c,k,l)
– 0,30l 15,90€ –

MOSKOW MULE

Tree Sixty Vodka, Ginger Beer
Limettensaft & Gurke (12,b,k)
– 0,30l | 10,90€ –

MARGARITA BY CAZCABEL

Cazcabel Blanco, Cointreau,
Limettensaft, Zuckersirup (12,b,c,k,l)
– 0,30l | 15,90€ –

PIETS MOJITO

Ron Piet, Soda Water, Minze
Zucker, Limette & Angostura
(12,c,k,l)
– 0,30l | 10,90€ –

NEGRONI

Friedrichs Gin Dry, Wermut
Bitter Likör & Orange (12,a,j,l)
– 0,25l | 11,90€ –

AMERICANO

Bitter Likör, Rot Wermut
Spritz Wasser & Orange (12,a,j,l)
– 0,25l | 10,90€ –

NO PORNSTAR MARTINI

Three Sixty Vodka, Soda Libre
Passionfruit & Orange (12,a,c,k,l)
– 0,30l | 11,90€ –

ESPRESSO MARTINI

Khalua, Tree Sixty Vodka
Espresso, Zucker Sirup (12,h,k,l)
– 0,20l | 13,90€ –

ALKOHOLFREIE APERITIFS

DÉJÀ-VU TONIC

Déjà-vu 0,0%, Tonic Water
Rosmarin & Grapefruit (a,b,i,j,k)
– 0,30l | 8,90€ –

GIN TONIC FREI

Knut Hansen Gin 0,0%
Tonic Water & Orange
(b,c,i,k)
– 0,30l | 12,90€ –

VIRGIN MOJITO

Soda Water, Monin Sirup "Mojito"
Limetten & Minze (a,c,k)
– 0,30l | 8,90€

APÉROL SPRITZ

Apérol 0,0%, Soda Water
& Orange (a,c,k)
– 0,30l | 7,90€

HAUSGEMACHTE ROSMARIN LIMONADE

hausgemachter Rosmarin Sirup, Wasser
und Rosmarin
– 0,30l | 6,90€

WEINE

ROSÉ

Domaine Souviou

2024 AOP Côtes des Provence

Côtes de Provence rosé

Cinsault, Grenache, Syrah (12,l)

- 0,10l 5,00€ | 0,20l 9,50 € | 0,75l 31,90 -

WINNING ROSÉ

2023, Lemberger, St. Laurent, Spätburgunder
Pfalz - Deutschland (12,l)

- 0,10l 6,10€ | 0,20l 11,50€ | 0,75l 37,90€ -

Chateau D'Azur

2020 AOP Bandol Jardin du Soleil

Grenache, Mourvèdre, Cinsault

Côtes D'Azur - Frankreich (12,l)

- 0,75l 42,90€ -

CORAIL CHÂTEAU DE ROQUEFORT ROSÉ

2023, Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Bio, Clairette
und Vermentinou, Côtes de Provence - Südfrankreich (12,l)

- 0,75l 54,90€ -

WEISS

JAKOB JUNG GG

2021, Riesling, großes Gewächs, Jakob
Jung, Hohenrain - Deutschland (12,l)

- 0,75l 69,90€ -

CARLO SCHMITT

2023 Riesling "CS"

Mosel - Deutschland (12,l)

- 0,10l 4,80€ | 0,20l 9,00€ | 0,75l 29,00€ -

Domaine Souviou

2024 AOP Côtes de Provence

Rolle, Ugni Blanc (12,l)

- 0,10l 5,00€ | 0,20l 9,50€ | 0,75l 31,90€ -

Chateau d'Azur

2023 Vindemiola

IGP Var Côtes d'Azur

Rolle, Ugni Blanc, Clairette (12,l)

- 0,75l 46,00€ -

Wir behalten uns Jahrgangswechsel vor.

VON BUHL GRAUBURGUNDER

2023 Grauburgunder,
Reichsrat von Buhl, Pfalz
Deutschland (12,l)

- 0,10l 5,60€ | 0,20l 9,90€ | 0,75l 32,90€ -

DOMAINE ROUX PÈRE & FILS

2022 "Les Cotilles"
Chardonnay, Saint-Aubin
Burgogne - Frankreich (12,l)

- 0,75l 32,90€ -

AUXERROIS 2022

Auxerrois, Beck,
Rheinhessen - Deutschland (12,l)-
0,75l 56,90€ -

TRAUBE-LIEBE-HOFFNUNG

2023, Grauer Burgunder, Weber,
Baden - Deutschland (12,l)
- 0,10l 4,50€ | 0,20l 8,50€ | 0,75l 27,90€ -

VON BUHL WEISSBURGUNDER

2023 Weissburgunder,
Reichsrat von Buhl, Pfalz -
Deutschland (12,l)
- 0,10l 5,60€ | 0,20l 9,90€ | 0,75l 32,90€ -

PHILLIPP KUHN

2023 Blanc de Noir, Spätburgunder,
Bio & Vegan, Philipp Kuhn, Pfalz -
Deutschland (12,l)
- 0,75l 35,90€ -

BELLERUCHE BLANC CÔTES DU RHONE

2021 Grenache blanc, Roussanne,
Viognier, Clairette, Bourboulenc
M. Chapoutier AOP, Frankreich (12,l)
- 0,75l 39,90€ -

MATTHIAS GAUL

2022 Sauvignon Blanc,
Matthias Gaul, Pfalz -
Deutschland (12,l)
- 0,10l 5,60€ | 0,20 9,90€ | 0,75l 32,90€ -

DOMAINE ROUX PÈRE & FILS

2021, Bourgogne Haute Cotes de
Beaune A.O.C, Saint-Aubin, Bourgogne
Frankreich (12,l)
- 0,75l 75,90€ -

MOULIN DES VRILLÈRES

2023 Sancerre A.O.C.
Sauvignon Blanc,
Lauverjat Loire - Frankreich (12,l)
- 0,75l 65,90€ -

Wir behalten uns Jahrgangswechsel vor.

ROT

VALDERIZ 2020 "Valdehermoso"

Ribeiro del Duero D.O.
Tempranillo, Bio & Vegan Crianza - Spanien (12,l)
- 0,75l 54,90€ -

MASI COSTASERA AMARONE

2019 Corvina, Molinaria, Rondinella
Venetien - Italien (12,l)
- 0,75l 139,90€ -

Chateau d`Azur

2019 AOP Bandol rouge
Va, Côtes d`Azur, Mourvèdre,
Grenache, Syrah Frankreich (12,l)
- 0,75l 62,00€ -

CHATEAU FRANC PIPEAU

2019 Saint-Emilion Grand Cru classé,
Cabernet Franc Cheval Quancard Bordeaux/
St. Emilion - Frankreich (12,l)
- 0,75l 78,90€ -

DOMAINE ROUX PÈRE & FILS 2021 "Les Côtilles"

Pinot Noir, Saint-Aubin
Bourgogne - Frankreich (12,l)
- 0,10l 5,60 | 0,20l 9,90 | 0,75l 30,90€ -

ALEXANDER VS THE HAM FACTORY

2015, Reserve, Casa Rojo Bodega,
Tinto Fino - Spanien (12,l)
- 0,75l 119,90€ -

Domaine Souviou

2022 Côtes de Provence rouge Mourvèdre,
Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon (12,l)
- 0,10l 5,00€ | 0,20l 9,50€ | 0,75l 31,90€ -

DOMAINE ROUX PÈRE & FILS

2021 Bourgogne Haute Côtes de Beaune AOC,
Pinot Noir, Saint-Aubin, Bourgogne -
Frankreich (12,l)
- 0,75l 84,90€ -

Les Meysonniers - Crozes-Hermitage

M.Chapoutier, 2023 Côtes du Rhone
100% Syrah, Frankreich (12,l)
- 0,75l 79,90€ -

LE CHÊNE NOIR

2022 Cuvée, Cinsault, Grenache, Syrah, Vieux Carignan,
Vegan, Camille Cayran, Côtes du Rhône - Frankreich (12,l)
- 0,10l 4,50€ | 0,20l 8,50€ | 0,75l 28,00€ -

CHÂTEAU HAUT-LOGAT A.O.C.

2019 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet
Franc, Cru Bourgeois,
Bordeaux/Haut-Medoc - Frankreich (12,l)
- 0,75l 54,90€ -

MANO NEGRA

2019 Cabernet Sauvignon &
Blaufrankisch, Bio & vegan,
Philipp Kuhn, Pfalz - Deutschland (12,l)
- 0,75l 59,90€ -

SPIRITUOSEN

BRÄNDE, BITTER, LIKÖR & CO.

EDELOBSTBRENNEREI ZIEGLER (8,12,l)
Haselnuss, Birne, Mirabelle & Himbeere

– 2cl 9,90€ –

Alte Zwetschge

– 2cl 14,90€ –

Wilde Kirsche

– 2cl 16,90€ –

Marille

– 2cl 19,90€ –

BRENNEREI NONINO (12,l)

Chardonnay oder Merlot

– 2cl 7,90€ –

Optima Grand Riserva

– 2cl 12,90€ –

Vuisinar 24 Monate

– 2cl 15,90€ –

Riserva 8 Jahre

– 2cl 18,90€ –

SAMBUCCA MOLINARI (12,l)

– 2cl 4,50€ –

AMARO MONTENEGRO (12,l)

– 4cl 7,20€

LIMONCELLO (12,a,l)

– 2cl 4,50€ –

AMARETTO DISARONNO (12,a,l)

– 4cl 7,20€ –

HELBING KÜMMEL(12,l)

– 2cl 4,50€ –

BAILEYS AUF ICE (12,l)

– 8cl 10,90€ –

Limoncello auf Ice (12,l)

– 8cl 9,00€ –

ROCHELT BRAND (12,l)

Mirabelle

– 2cl 36,90€ –

GIN, RUM, VODKA & TEQUILA

LE TRIBUTE TONIC (1,7)
- 16,90€ -

BARRACUDA SPICED RUM(12,a,l)
- 4cl 7,20€ -

TINTED TONIC (12,a)
- 17,90€ -

RON PIET "3YEARS" (12,l)
- 4cl 7,90€ -

FRIEDRICHS DRY TONIC (12,l)
- 11,90€ -

RON PIET "10 YEARS" (12,l)
- 4cl 19,90€ -

AVERNA (12,l)
- 4cl 6,20€ -

CAZCABEL TEQUILA SILVER (12,l)
- 2cl 4,90€ -

FERNET BRANCA (12,l)
- 4cl 6,20€ -

CAZCABEL TEQUILA GOLD (12,l)
- 2cl 6,90€ -

THREE SIXTY VODKA (12,l)
-2cl 4,00€ | 4cl 8,00€ -

RUM ARRANGÉ (12,l)
- 4cl 10,90€ -

WHISKY & BRANDY

JONNY WALKER RED LABEL (1,l)
- 4cl 7,90€ -

HIBIKI HARMONY (1,l)
- 4cl 26,90€ -

JOHN JAMESON ORIGINAL (1,l)
- 4cl 13,90€ -

BRANDY CARLOS I (1,l)
- 4cl 13,90€ -

JOHN JAMESON BLACK BARREL(1,l)
- 4cl 17,90€ -

CALVADOS PAPIDOUX FINE (1,l)
- 4cl 7,90€ -

THE BALVENIE 14 JAHRE (1,l)
- 4cl 20,90€ -

CALVADOS PAPIDOUX V.S.O.P. (1,l)
- 4cl 12,90€ -

JACK DANIEL'S 40% (1,a,l)
- 4cl 7,90€ -

COGNAC CAMUS SPECIAL(1,l)
- 4cl 17,00€ -

KAFFEE & TEE

CAFÉ CRÈME (h)
– 3,90€ –

ESPRESSO MACCHIATO (h,7)
– 3,10€ –

LATTE MACCHIATO (h,7)
– 4,80€ –

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO (h,7)
– 6,20€ –

CAPPUCCINO (h,7)
– 4,10€ –

EXTRA SHOT ESPRESSO (h)
– je 1,50€ –

MILCHKAFFEE (h,7)
– 4,80€ –

HEISSE SCHOKOLADE (7) –
4,20€ | mit Sahne 5,20€ –

ESPRESSO(h)
– 3,20€ –

FRISCHER PFEFFERMINZTEE
– 4,20€ –

DOPPELTER ESPRESSO (h)
– 5,90€ –

MIT SOJA ODER MANDEL MILCH
– Aufpreis 1,00€ –

Bitte fragen sie unser Personal nach dem aktuellem Teeangebot
– 3,95€ –

UNSERE PARTNER



"Als die Fleischveredelung in Deutschland noch nahezu unbekannt war, beschloss Rico Schlegel (CEO), Fleischer und Diplom-Ingenieur für Fleischtechnologie, aus deutschen Rindern, Kälbern und Schweinen Premiumfleisch der obersten Güteklasse zu produzieren. Aus Liebe zum traditionellen Handwerk und zum hochwertigen Fleisch gründete er 2012 die Firma True Wilderness GmbH. Im norddeutschen Friesoythe, eine kleine Stadt südwestlich von Oldenburg, produzieren wir aus edlem Fleisch Dry Aged Beef in bester Qualität."



"Höchste Qualität, und das ist unser Anspruch, ist keine Massenware. Und so muss man die besten Hersteller mit den besten Verarbeitungsmethoden und den besten Produkten suchen. [...]. Dort erwarten Sie über 12.000 feinste Lebensmittel - von Fisch und Meeresfrüchte über Fleisch und Geflügel sowie Käse und Schinken bis hin zu feinsten Schokolade und erlesenen Weinen."



"Wir wollen Lebensmittel in hochwertigster Qualität erzeugen. Wir achten auf die bestmöglichen Bedingungen in der Tierhaltung, die das Wohl der Tiere in den Mittelpunkt stellt. So werden wir unserem Selbstverständnis an Premiumerzeugnisse gerecht. Wir sind bestrebt, für unsere Produkte ausgewogene und angemessene Preise zu finden."



"elbgold steht für hochwertigen, direkt gehandelten Specialty Coffee in Deutschland. Alle elbgold Rohkaffees entdecken wir auf unseren Reisen in die Kaffeeanbauländer dieser Welt und beziehen sie direkt, fair und nachhaltig von den Produzenten. In unserer Kaffeerösterei im Hamburger Schanzenviertel werden die Direct Trade Kaffees per Hand und mit viel Erfahrung geröstet."

Neunbar – Dieser Espresso schmeckt wie ein Urlaub in Italien. Das liegt vor allem an dem "Full City Roast", denn durch die dunklere Röstung bekommt dieser Espresso seinen kräftigen Körper und seinen würzigen Geschmack. Bei Full City Roasts stehen dunkle, schwere Aromen, wenig Säure und ein voller Körper im Vordergrund.

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 Süßungsmittel
- 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 oder 10mg/l
13. Lupine & daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Weichtiere & daraus hergestellte Erzeugnisse