

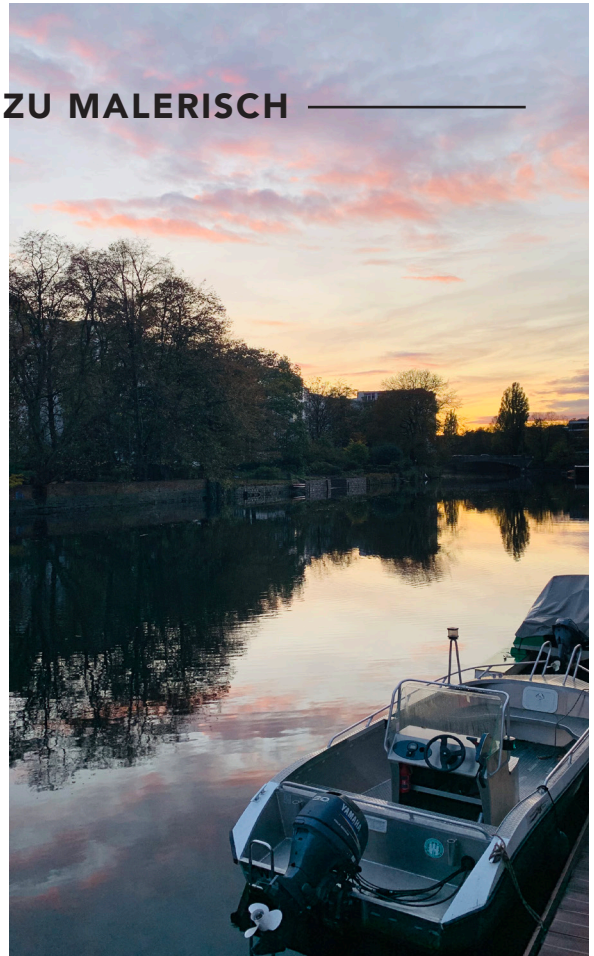
SPEISEKAI

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**

MENÜ-EMPFEHLUNG

HERBSTMENÜ

Hummer-Rahmsuppe

mit Pankoscampi & Tomatenconcase (1,2,7,b)

Vitello Tonato

mit Aprikosenchutney & Herzkarpfern (4,b)

Geschmorte Rinderbacke

mit Thymian-Orangen-Karotten aus dem Ofen & Selleriepüree (7,9,b)

oder

Gegrillter Zander

mit Thymian-Orangen-Karotten aus dem Ofen & Selleriepüree (4,7,b)

Opera Schnitte

mit Amarenakirscheis & heißen Kirschen (1,3,7,a,b,d)

als 3-Gang Menü 42,90€

als 4-Gang Menü 49,90€

VORSPEISEN & SUPPE

Klassisches Labskaus

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

– 120g 9,50€ | 240g 14,50€ –

SPEISEKAI - Boost Salat

Blattsalat, Baby Spinat, Wasser- & Landkresse, Baby Leaf Kale rot & grün mit Kirschtomaten, Caesar-Dressing oder Balsamico & Croutons (1,5)

– 10,50€ –

... mit karamelisierter Ziegenkäse (7)

– Aufpreis | 5,50€ –

... mit Rinderfiletstreifen

– Aufpreis | 7,50€ –

... mit Garnelen & Jakobsmuschel (2)

– Aufpreis | 8,50€ –

... mit Parmesan

– Aufpreis | 1,90€ –

Kleiner Beilagensalat

Blattsalat, Baby Spinat, Wasser- & Landkresse, Baby Leaf Kale rot & grün mit Kirschtomaten, Caesar-Dressing oder Balsamico & Croutons (1,5)

– 6,50€ –

Hummer-Rahmsuppe mit Pankoscampi & Tomatenconcasse (1,2,7,b)

– 12,50€ –

Vitello Tonato mit Aprikosenchutney & Herzkarpfern (4,b)

– 15,50€ –

SPEISEKAI - Ziegenkäse Special

In Panko ausgebackener Ziegenkäse mit Honig auf Guacomole & Tomaten-Basilikum-Concasse (1,3,7,a,d)

– 12,50€ –

HAUPTGERICHTE

Thunfisch à la Chef

im Sesam-Mantel auf asiatischen Teryaki-Glasnudeln mit Gemüse (3,7,11,b,d)

– 28,90€ –

Original Wienerschnitzel

mit Gurkensalat, Preiselbeeren & Röstkartoffeln (1,3,7,10,b)

– 24,90€ –

Rinderfilet à la Chef

mit wildem Brokkoli, halbtrockenen Tomaten, Estrago-Butter & Rosmarin-Kartoffeln (b,d)

– 35,90€ –

Pannfisch SPEISEKAI

3 Fische des Tages mit Röstkartoffeln auf Senfsoße (1,3,4,10)

– 22,90€ –

Safran-Risotto mit Parmesanschaum (7,b)

mit Garnelen & Jakobsmuscheln (1,2,3,7,b)

– 18,90€ | 25,50€ –

Geschmorte Rinderbacke oder gegrillter Zander

mit Thymian-Orangen-Karotten aus dem Ofen & Selleriepüree (4,7,9,b)

– 24,90€ –

BURGER

Burger „Blöde Ziege“

180g Rinder-Patty, knuspriger Bacon, Ziegenfrischkäse, Preiselbeeren,
Aprikosen-BBQ-Chutney & Trüffel-Pommes mit Parmesan (1,7,10,b,c)

– 16,50€ –

Burger „Think Green“

Veganes Patty, Tomate, Salat, Guacamole
& Trüffel-Pommes (1,b,c,d)

– 16,50€ –

DESSERT

Opera Schnitte

mit Amarenakirscheis & heißen Kirschen (1,3,7,a,b,d)

– 11,50€ –

Warmer Schokoladenkuchen

mit weißem Schokoladenkern & Mandarinen-Sorbet (1,3,7,a,b,d)

– 12,50€ –

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