

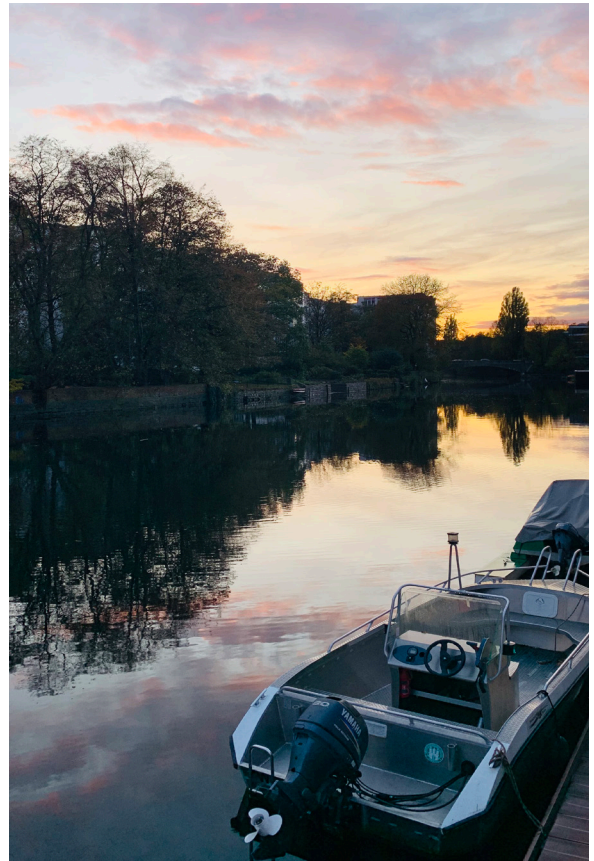
SPEISEKAI

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**

SAISONALES

MÄRZ - APRIL

WEISSE TOMATENSUPPE

mit Tomaten-Concassée (3,9)

- 9,90€ -

SESAM-PANKO-GARNELEN

auf Wasabi-Rahmgurkensalat & Sakurakresse (1,2,3,7,11,c,k)

- 12,90€ -

MAISHÄHNCHENBRUST SUPRÊME

mit wilden Brokkoli, Selleriepüree & Jus (7,9,d,e)

- 26,90€ -

oder

KABELJAUFILET IN PANKOMANTEL

mit wilden Brokkoli, Selleriepüree & Jus (1,3,4,9,d,e)

- 26,90€ -

oder

GEBRATENES RÖMER-SALAT-HERZ

mit Selleriepüree & Pesto (7,9,b,c)

- 24,90€ -

HAUSGEMACHTES TIRAMISU "SPEISEKAI" (1,3,7,a,b)

- 11,90€ -

als 3-Gang Menü 45,90€ | als 4-Gang Menü 56,90€

Unser Getränkeangebot zum Menü

1 Flasche Weiß- oder Rotwein 0,75l (Hauswein) & 1 Flasche Wasser 0,75l

- 35,00€ -

SPEISEKAI KLASSIKER

VORSPEISEN

KLASSISCHES LABSKAUS

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

– Vorspeisenportion 10,90€ –

VITELLO "SPEISEKAI" SPEZIAL

Kalb mit Tuna (rare gebraten), Wildkräutern, Kapern & Tonnato-Soße (4,7,b)

– 19,90€ –

SPICY BEEFTATAR

auf Parmesan-Toast & Honig-Senf-Kapern (1,3,10,b)

– 19,90€ –

"SPEISEKAI" - BOOST SALAD

Blattsalat, Babyspinat, Wasser- & Landkresse, Baby Leaf Kale rot & grün
mit Kirschtomaten, Caesar-Dressing oder Balsamico & Croûtons (1,5,7,a,b)

– 6,90€ –

Als Hauptspeise

– 11,90€ –

Wählen Sie gerne dazu:

veganen Garnelen (1,3,b)

– + 12,90€ –

Backfisch (2,4)

– + 14,90€ –

gebratene Garnelen (2,4)

– + 14,90€ –

Maishähnchenbrust Suprême

– + 13,90€ –

gebratenes Zanderfilet (1)

– + 12,90€ –

HAUPTGERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (KALBSFLEISCH)
mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren (1,3,7,10,b)
– 28,90€ –

KLASSISCHES LABSKAUS
Rollmops, Gewürzgurke, Spiegelei & Rote-Bete-Salat (3,4,7,b)
– Hauptgangportion 19,90€ –

PANNFISCH "SPEISEKAI"
3 gebratene Fischfilets des Tages mit Röstkartoffeln und feiner Senfsauce (1,3,4,7,10,a,b)
– 23,90€ –

BACKFISCH
mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade (1,3,4,7,10,b,c)
– 21,90€ –

**BIO DRY AGED PREMIUM
CHATEAUBRIAND**



**VON TRUE WILDERNESS
AUS DEUTSCHLAND**

mit Kalbsjus - je 100g 18,90€ - dazu:

Kleiner gemischter Salat (1,4,7,a,b,c)
– 3,90€ –

Gurkensalat "SPEISEKAI" (c)
– 4,90€ –

Rosmarinkartoffeln
– 5,90€ –

Pommes Frites | getrüffelt (1,7,b,c)
– 4,90€ | 8,90€ –

Kartoffelgratin (7,d)
– 6,90€ –

Gerne empfiehlt Ihnen unserer Service
weitere Auswahlmöglichkeiten an Beilagen.

BURGER

"AMERICAN DREAM"

Black Angus-Patty, Bacon, rotes Zwiebelchutney, Salat, Cheddar,
spicy BBQ-Soße, Sour-Creme & Trüffel-Pommes mit Parmesan (1,5,7,b,c)

- 26,90€ -

"SÜSS & SALZIG" (VEGAN)

Wahlweise vegane Garnelen oder veganer Patty, spicy Mango, Tomaten-Salsa,
Salat, leichte Knoblauchcreme & Trüffel-Pommes (1,,b,c,d)

- 24,90€ -

DESSERT

TIRAMISU "SPEISEKAI"

(1,3,5,7,a,b,d)

- 11,90€ -

AFFOGATO AL CAFFÈ

Cremiger Espresso mit Vanille-Eis (3,7)

- 8,90€ -

DESSERTVARIATION "SPEISEKAI"

Lassen Sie sich von unser Küche überraschen
4 kleine verschiedene Desserts (Allergene bitte erfragen)

- 12,90€ -

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 Premium-erzeugnisse 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."



"Gegründet wurde unser Familienunternehmen 1961 von meinen Eltern Christa und Karl-Heinz Reimers. In den über 50 Jahren hat sich unser Geschäft gewandelt von einem klassischem Blumengeschäft zu einem zuverlässigen, kreativen Partner für Messen, Veranstaltungen, Hotel- und Hochzeitesdekorationen. Geblieben ist die Leidenschaft für das schönste Material der Welt und dem ständigen Streben nach höchster Qualität."



"PHILIPPI ist eine inhabergeführte Designmanufaktur vor den Toren von Hamburg, mit Hauptsitz in Henstedt-Ulzburg. Jan Philippi sieht die Schönheit in den Dingen und er setzt sie um. Geradlinig und mit einer ganz eigenen Handschrift. Er gibt Antworten auf die Herausforderungen unseres Lebens und beständige Produkte für eine sich ändernde Welt. Produkte, die Herzen erobern und die man gerne anderen oder sich selber schenkt."

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.