

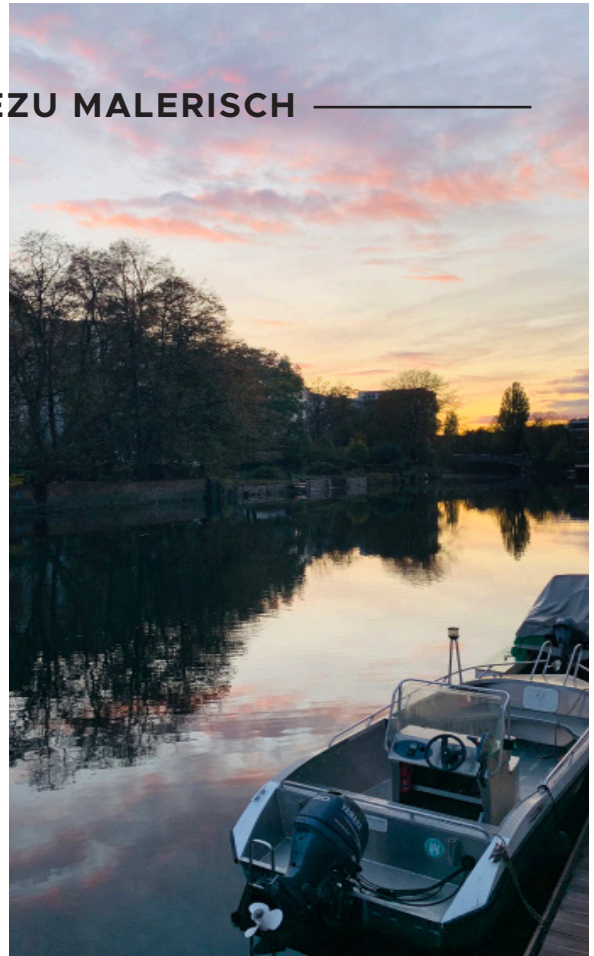
SPEISEKAI

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

SOMMERMENÜ

Gebackener Ziegenfrischkäse

mit mediterranen Kräutern und Guacamole (1,3,5,7,b,d)

Geeistes Gurkensüppchen

mit Räucherlachs (4,7)

Rinderstreifen auf Teriyaki-Glasnudeln

mit saisonalem Gemüse (5,6,11,b)

oder

Jakobsmuschel & Scampi auf Teriyaki-Glasnudeln

mit saisonalem Gemüse (2,5,6,11,14,b)

Topfenknödel

gefüllt mit Nutella in süßem Brösel & Erdbeerragout (1,3,5,7,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 & Croûtons (1,5)

- 10,50€ -

... mit karamellisiertem Ziegenkäse (7)

- Aufpreis | 5,50€ -

... mit Rinderfiletstreifen

- Aufpreis | 7,50€ -

... mit Scampi & 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 & Croûtons (1,5)

- 6,50€ -

"SPEISEKAI" Smashed Salad

mit karamellisierten Walnüssen, Ziegenfrischkäse, Mango, Blattsalat, Baby Spinat, Wasser- & Landkresse, Baby Leaf Kale rot & grün & Rote Bete (5,7,b,d)

- 11,90€ -

Geeistes Gurkensüppchen

mit Räucherlachs (4,7)

- 9,90€ -

Scharf angebratenes Tunatatar

auf Wasabi-Rahm-Gurkensalat (4,7,b,d)

- 16,90€ -

Gebackener Ziegenfrischkäse

mit mediterranen Kräutern und Guacamole (1,3,5,7,b,d)

- 12,90€ -

HAUPTGERICHTE

Original Wiener Schnitzel

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

– 24,90€ –

Rinderfilet à la Chef

mit grünem Spargel im Speckmantel, Rotweinjus & Rostkartoffeln (5,b,d)

– 35,90€ –

Rinderstreifen auf Teriyaki-Glasnudeln

mit saisonalem Gemüse (5,6,11,b)

– 24,90€ –

Jakobsmuschel & Scampi auf Teriyaki-Glasnudeln

mit saisonalem Gemüse (2,5,6,11,14,b)

– 26,90€ –

Thunfisch à la Chef

mit schwarzen und weißen Sesam scharf angebraten,
Süßkartoffel-Chilli-Püree & Hummersoße (4,5,7,9)

– 29,90€ –

Pannfisch "SPEISEKAI"

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

– 22,90€ –

BURGER

Burger "American Dream"

180g Black Angus-Patty, knuspriger Bacon, Zwiebel-Speck-Barbecue-Sauce, Salat, Cheddar & 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

Topfenknödel

gefüllt mit Nutella in süßem Brösel & Erdbeerragout (1,3,5,7,b,d)

- 12,90€ -

Dreierleisorbet

mit frischen Beeren (a,b)

- 10,90€ -

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