

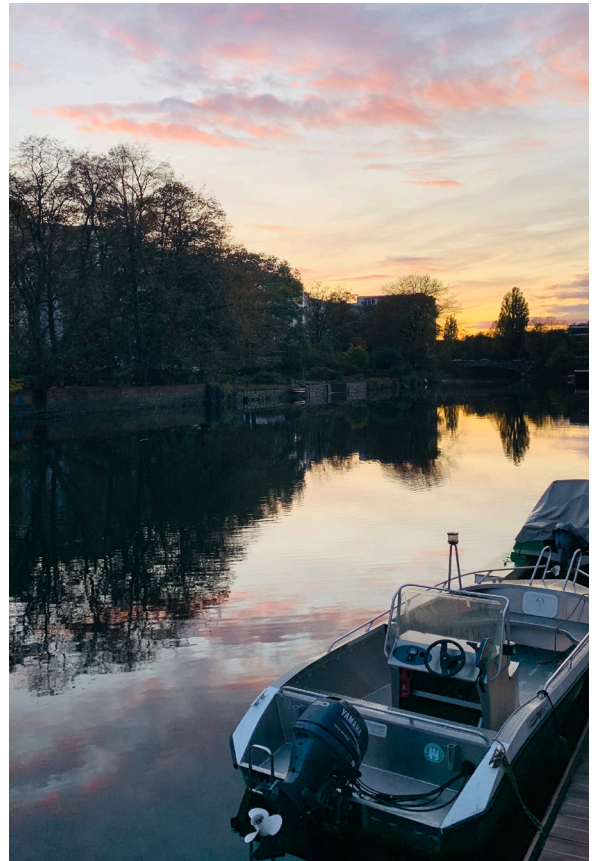
SPEISEKAI

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**

MENÜEMPFEHLUNG

MAI & JUNI

CREMIGE SPARGELSUPPE

mit Nordseekrabben (1,7,b,c)

TUNA-TATAKI AUF ASIATISCHEM SPARGELSLAT

mit Mango, Papaya, Koriander und Limetten-Chili-Mayonnaise (7,b,c)

MAISHÄHNCHENBRUST

mit wildem Brokkoli, Zitronen-Risotto, Speck-Crumble & Jus (7,b)

oder

KABELJAU

mit wildem Brokkoli, Zitronen-Risotto, Speck-Crumble & Jus (1,7,b)

oder

VEGETARISCHE GARNELEN

mit Zitronen-Risotto, wildem Brokkoli, confierten Tomaten & Basilikum-Pesto (7,8,b)

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

mit Mango-Minz-Ragout (3,7,a,h)

als 3-Gang Menü 46,90€

als 4-Gang Menü 59,90€

SPARGELKARTE

1/2 PFUND* FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL

mit selbstgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter & Salzkartoffeln (3,7,b,d)
– 15,90€ –

1 PFUND* FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL

mit selbstgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter & Salzkartoffeln (3,7,b,d)
– 26,90€ –

*GEWICHT VOR DEM SCHÄLEN

ZUM SPARGEL SERVIEREN WIR IHNEN GERNE ZUSÄTZLICH MIT AUFPREIS:

KLEINES WIENER SCHNITZEL (KALBFLEISCH) (1,3)

– 14,90€ –

KATENSCHINKEN

– 12,90€ –

MAISHÄHNCHENBRUST

– 9,90€ –

DRY AGED PREMIUM CHATEAUBRIAND

– 18,90€/100g –

ZANDERFILET (1)

– 14,90€ –

KABELJAU (1)

– 14,90€ –

GARNELEN (2,4)

– 16,90€/6STK. –

VEGETARISCHE GARNELEN (1,3,b)

– 15,90€/6STK. –

VORSPEISEN & SUPPEN

KLASSISCHES LABSKAUS

Rollmops, Gewürzgurke, Spiegelei & Rote-Bete-Salat (3,4,7,b)
– Vorspeise 10,90€ | Hauptspeise 19,90€ –

"SPEISEKAI" - BOOST SALAD

Blattsalat, Babyspinat, Wasser- & Landkresse, Baby Leaf Kale rot & grün
mit Kirschtomaten, Caesar-Dressing oder Balsamico & Croûtons (1,4,7,a,b)
– klein 6,90€ | groß 11,90€ –

... mit Maishähnchenbrust
– + 9,90€ –

... mit Zanderfilet (1)
– + 12,90€ –

... mit Garnelen (5STK.) (2,4)
– + 14,90€ –

... mit Tempura vom Kabeljau (1,3)
– + 12,90€ –

... mit vegetarischen Garnelen (4STK.) (1,3,b)
– + 12,90€ –

CREMIGE SPARGELSUPPE

mit Nordseekrabben (1,2,4,7,b,c)
– 12,90€ –

TUNA-TATAKI AUF ASIATISCHEM SPARGELсалAT

mit Mango, Papaya, Koriander und Limetten-Chili-Mayonnaise (7,b,c)
– 16,90€ –

VITELLO "SPEISEKAI" SPEZIAL

Zart rosa gebratenes Kalbfleisch mit Wildkräutern, Kapern & Tonnato-Sauce (4,7,b)
– 19,90€ –

SPICY BEEFTATAR

auf Parmesan-Toast & Honig-Senf-Kapern (1,3,10,b)
– 19,90€ –

HAUPTGERICHTE

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

PANNFISCH "SPEISEKAI"
3 gebratene Fischfilets des Tages mit Röstkartoffeln und feiner Senfsauce (1,7,10,a,b)
- 23,90€ | ...zusätzlich mit Garnelen (2,4) 29,90€ -

**BIO DRY AGED PREMIUM
CHATEAUBRIAND**



**VON TRUE WILDERNESS
AUS DEUTSCHLAND...**

...mit Kalbsjus - je 100g 18,90€ - dazu...

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

Wilder Brokkoli
- 5,90€ -

Kartoffelstampf | getrüffelt (7,h,b)
- 4,90€ | 7,90€ -

Asiatischer Spargelsalat (7,a,c)
- 6,90€ -

Rosmarinkartoffeln
- 3,90€ -

Gurkensalat "SPEISEKAI" (c)
- 3,90€ -

kleiner Salat (1,4,7,a,b)
- 5,90€ -

Zitronenrisotto (c,b)
- 4,90€ -

MAISHÄHNCHENBRUST

mit wildem Brokkoli, Zitronen-Risotto, Speck-Crumble & Jus (c,b)
- 26,90€ -

KABELJAU

mit wildem Brokkoli, Zitronen-Risotto, Speck-Crumble & Jus (1,4,c,b)
- 26,90€ -

MILCHKALBSLEBER "BERLINER ART"

mit Zimtapfel auf Kartoffelstampf & Röstzwiebeln (1,7)
- 24,90€ -

VEGETARISCHE GARNELEN

mit Zitronen-Risotto, wildem Brokkoli, confierten Tomaten & Basilikum-Pesto (7,8,b)
- 26,90€ -

BURGER

BURGER "TAMERICAN DREAM"

180g US-Rinder-Patty, gebratener Mini Romana, Bacon, Tomate, Röstzwiebeln,
BBQ-Sauce, Cheddar & Trüffel-Parmesan-Pommes (1,7,b)

- 23,90€ -

BURGER "LAND UND MEER" (VEGAN)

Vegane Garnelen, Tempura-Spargel, Salat, Tomate,
Bärlauchmayonnaise & Pommes (1,3,7,b)

- 21,90€ -

DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

mit Mango-Minz-Ragout (3,7,a,h)

- 10,90€ -

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit weißem Schokoladenkern und Himbeersorbet (1,3,7,a,b)

- 12,90€ -

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.

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. Schwefeldiooxide & 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.