

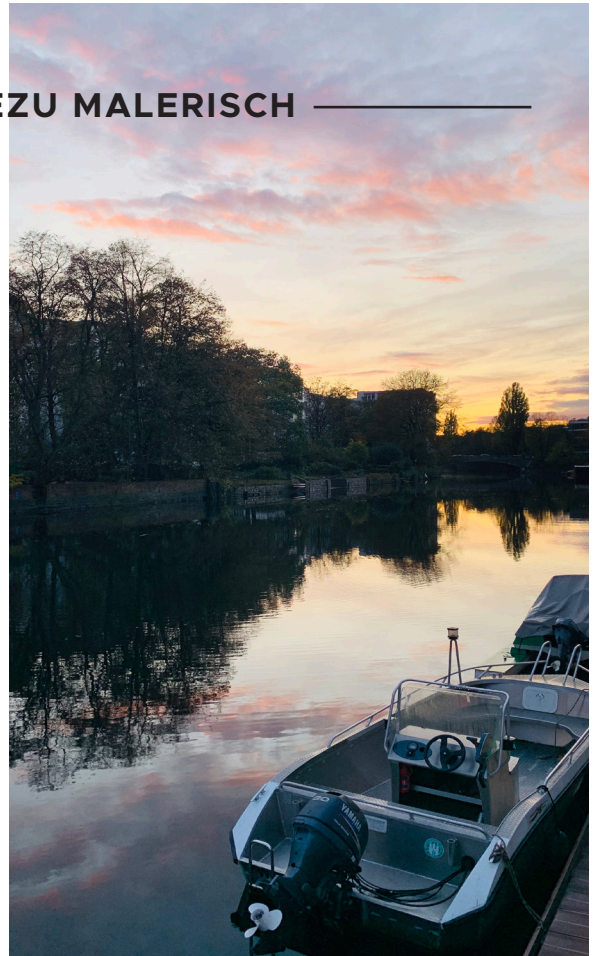
SPEISEKAI

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

SPARGELZEIT

Marinierter grüner & weißer Spargel

mit Avocado, Mango, Kirschtomaten & Babymozzarella (7,b)

Cremige Spargelsuppe

mit Räucherlachs (4,7,b,d)

Schwarzes Risotto

mit Garnelen, Safranschaum & confierten Tomaten (2,7,b)

oder

Schwarzes Risotto

mit US-Rinderstreifen, Safranschaum & confierten Tomaten (7,b)

Mascarponecreme

mit Rhabarber-Erdbeerkompott & Crumble (1,3,5,7,b,d)

als 3-Gang Menü 45,90€ als 4-Gang Menü 51,90€

VORSPEISEN & SUPPE

Klassisches Labskaus

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

- Vorspeise 9,50€ | Hauptspeise 16,90€ -

"SPEISEKAI" - Boost Salad

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

- 6,50€ | 10,50€ -

... mit US-Rinderstreifen ... mit gebackenem Ziegenkäse (1,3,7) ... mit gegrillten Garnelen (2)
- Aufpreis 9,90€ - - Aufpreis 6,90€ - - Aufpreis 9,90€ -

Marinierter grüner & weißer Spargel

mit Avocado, Mango, Kirschtomaten & Babymozzarella (7,b)

- 12,90€ -

Cremige Spargelsuppe

mit Räucherlachs (4,7,b,d)

- 11,90€ -

Gebackener Ziegenkäse "SPEISEKAI"

auf Guacamole & confierten Kirschtomaten (1,3,7,b,d)

- 10,90€ -

Gegrillte Riesengarnelen

auf gelben Linsen-Curry-Püree mit grünem Spargel & Parmesan (2,b)

- 18,90€ -

SPARGEL

1/2 Pfund* Nienburger/Weser Spargel vom Hof Bolte

mit selbstgemachter Hollandaise oder zerlassener Butter & Salzkartoffeln (3,7,b,d)
- 14,90€ -

1 Pfund* Nienburger/Weser Spargel vom Hof Bolte

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

zum Spargel servieren wir Ihnen gerne zusätzlich:

Katenschinken

- 8,90€ -

kleines Wienerschnitzel

- 12,90€ -

Dry Aged Premium Chateaubriand

- 100g | 17,90€ -

Lachsforellenfilet

- 10,90€ -

*Vor dem Schälen

HAUPTGERICHTE

Original Wiener Schnitzel

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

- 26,90€ -

Schwarzes Risotto

mit Safranschaum, confierten Tomaten & Garnelen (2,7,b)
oder US-Rinderstreifen (7,b)

- 28,90€ -

Pannfisch "SPEISEKAI"

Zander, Lachsforelle & St.Pierre mit Röstkartoffeln auf Senfsoße (1,3,4,10)

- 25,90€ -

**Dry Aged Premium
Chateaubriand**



**von True Wilderness
aus Deutschland...**

- je 100g 17,90€ -

...mit Kalbsjus, dazu...

kleiner Salat

- 4,00€ -

gegrillter Spargel

- 5,90€ -

Chili-Süßkartoffelpüree

- 4,90€ -

Pommes Frites | getrüffelt

- 4,00€ | 5,90€ -

Mangold mit Knoblauch

- 4,90€ -

St. Pierre Filet

auf hausgemachten Gnocci mit buntem Mangold & zerlassener Butter (1,3,b,d)

- 24,90€ -

Dry Aged Premium Kalbskotelett von True Wilderness

auf Kalbsjus mit Chili-Süßkartoffelpüree & Cima di Ropa (b,d)

- 34,90€ -

BURGER

Burger "Mediterran"

180g Black Angus-Patty, Bacon, Salat, mediterrane Birne, Taleggio,
Honig-Senf-Soße & Trüffel-Pommes mit Parmesan (1,b,c,d)

- 17,90€ -

Burger "Vegan"

Vegane Garnelen, Spicy Mango, Salat, Dattelpesto
& Trüffel-Pommes (1,b,c,d)

- 17,90€ -

DESSERT

Mascarponecreme

mit Rhabarber-Erdbeerkompott & Crumble (1,3,5,7,b,d)

- 10,90€ -

Dunkler Lavacake

mit weißem Schokoladenkern & Mandarinsorbet (1,3,5,7,b,d)

- 12,90€ -

Hochwertige Käsespezialitäten von Xavier David

aus Frankreich, mit Feigensenf, Butter, Weintrauben & Baguette (1,5,7,10)

- 15,90€ -

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. 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.