

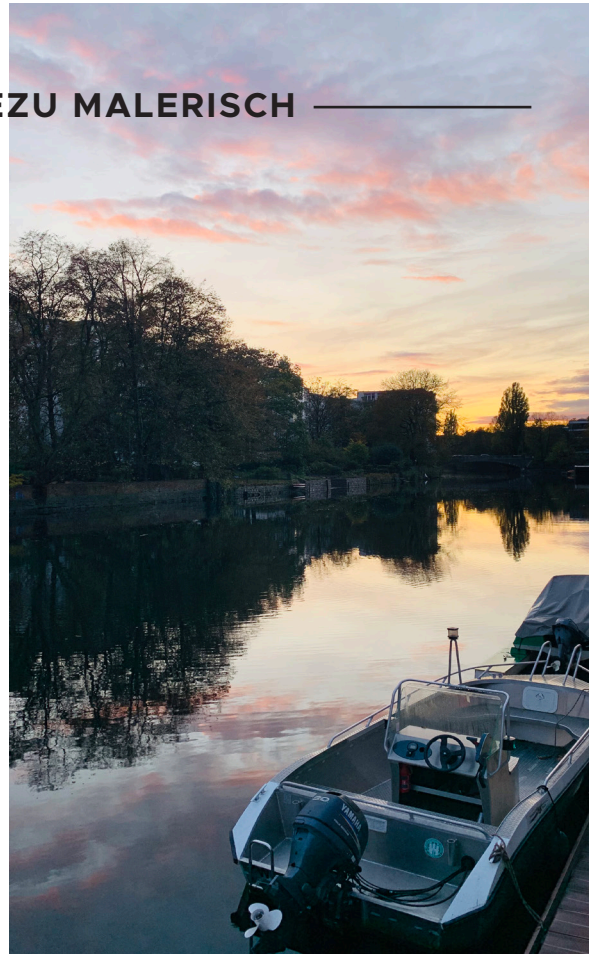
SPEISEKAI

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

WINTERMENÜ

Panko-Garnelen

auf Wasabi-Rahm-Gurkensalat (1,2,3,7,b)

Maronencremesuppe

mit geräucherter Gänsebrust (7)

Entenbrust & Keule

mit Rotkohl, Knödeln & Gewürzkirschjus (1,3,b)

oder

Gegrilltes Zanderfilet

auf Balsamico-Linsen mit Safran-Kartoffelpüree (1,7,b)

Zwetschgen-Crumble

mit Vanille-Bourbon-Soße (1,3,5,7,b,d)

als 3-Gang Menü 54,90€ als 4-Gang Menü 62,90€

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 geräucherter
Gänsebrust (7)
- Aufpreis 10,90€ -

... mit halben Backhuhn
- Aufpreis 10,90€ -

...mit Garnelen
& Jakobsmuscheln (2,14)
- Aufpreis 13,90€ -

Maronencremesuppe

mit geräucherter Gänsebrust (1,7,b)

- 10,90€ -

Panko-Garnelen

auf Wasabi-Rahm-Gurkensalat (1,2,3,7,b)

- 16,90€ -

Beeftatar "SPEISEKAI"

mit Crostini und Honig-Senf-Kapern (1,3,10,b)

- 18,90€ -

Creamy Räucherlachs-Tatar

auf geflämmt "Brownsugar"-Avocado
mit frischem Meerrettich & Babyleaf (4,7,b)

- 18,90€ -

HAUPTGERICHTE

Original Wiener Schnitzel

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

- 26,90€ -

Traditioneller Grünkohl

mit Lachskassler, Kochwurst & karamellisierten Kartoffeln (10,b)

- 19,90€ -

**Dry Aged Premium
Chateaubriand**



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

- je 100g 17,90€ -

...mit Kalbsjus, dazu...

Safran-Kartoffelpüree

- 6,90€ -

Balsamico-Linsen

- 5,90€ -

gerösteter Blumenkohl

- 5,90€ -

Pommes Frites | getruffelt

- 4,00€ | 5,90€ -

Chorizo-Kartoffelpüree

- 6,90€ -

Tagliatelle à la Chef

mit schwarzem Trüffel in Parmesancreme (1,3,7,b)

- 21,90€ -

...mit Garnelen & Jakobsmuscheln (2,14)

- Aufpreis 13,90€ -

Gegrilltes Zanderfilet

auf Balsamico-Linsen mit Safran-Kartoffelpüree (4,7,b)

- 29,90€ -

Entenbrust & Keule

mit Rotkohl, Knödeln & Gewürzkirschjus (1,3,7,b)

- 29,90€ -

Meeresfrüchte Dreierlei aus Pulpo, Riesengarnele & Jakobsmuschel

mit geröstetem Blumenkohl auf Chorizo-Kartoffelpüree & Beurre Blanc (1,7,9,10,b)

- 36,90€ -

BURGER

Burger "Sweet & Spicy"

180g Black Angus-Patty, Bacon, Ziegenkäse, Salat
mit spicy Aprikosen-BBQ-Jam & Parmesan-Trüffel-Pommes (1,7,b,c,d)

- 18,90€ -

Burger "Vegan"

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

- 18,90€ -

DESSERT

Lebkuchen-Crème brûlée

mit Ananassorbet (3,7,a,b)

- 12,90€ -

Zwetschgen-Crumble

mit Vanille-Bourbon-Soße (3,7,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.

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.