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 schät- zen 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 Veranstal- tungsformate eingehen und für Sie das passende Angebot gestalten – und das zu fairen Konditionen. Sprechen Sie uns an - Wir freuen uns! Ihr Team vom SPEISEKAI

GETRÄNKE

WASSER UND SOFTGETRÄNKE

SAN PELLEGRINO ODER AQUA PANNA
– 0,25l 3,50€ | 0,75l 8,90€ –

COCA COLA
Classic, Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix (a,h,k)
– 0,30l 4,20€ –

FEVER FREE TONICS
Wildberry (a,k), Mediterranean (k,i), Bitter Lemon (a,k),
Ginger Beer (a,k), Ginger Ale (a,k)
– 0,20l 4,20€ –

SODA LIBRE (9,c,k)
The Basil, Passion fruit, Grapefruit oder Raspberry
– 0,33l 5,10€ –

KLINDWORTH SÄFTE & NEKTARE (a,k)
Orangensaft, naturtrüber Apfelsaft, Kirschnektar, Ananassaft,
Maracujanektar, Cranberrynektar, Rhabarbersaft
– 0,30l 4,80€ | Schorle 0,30l 4,20€ –

BIER

CARLSBERG
Pilsner vom Fass (1)
– 0,30l 4,60€ | 0,50l 5,90€ –

ERDINGER HELL
Weißbier vom Fass (1)
– 0,30l 4,60€ | 0,50l 5,90€ –

ZWICKEL
Naturtrübes Bier von Ratsherrn (1)
– 0,30l 5,20€ | 0,50l 6,20€ –

ERDINGER DUNKEL
Weißbier aus der Flasche (1)
– 0,50l 5,90€ –

RATSHERRN HELL
Pilsner vom Fass (1)
– 0,30l 4,60€ | 0,50l 5,90€ –

ALSTERWASSER
Carlsberg Pilsner vom Fass mit Zitronenlimonade
– 0,30l 4,60€ | 0,50l 5,90€ –

ALKOHOLFREI

RATSHERRN ALKOHOLFREIES BIER aus der Flasche (1)
– 0,33l 4,60€ –

ERDINGER ALKOHOLFREI WEISSBIER aus der Flasche (1)
– 0,50l 5,90€ –

APERITIFS

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

VON BUHL RIESLING BRUT
2019, Riesling Sekt, Reichsrat von Buhl, Pfalz - Deutschland (12,l)
– 0,75l 43,00€ –

MALESAN CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT ODER ROSÉ
Chardonnay, Pinot Noir, Bordeaux - Frankreich (12,l)
– 0,1l 8,60€ | 0,75l 38,00€ –

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

CHAMPAGNER RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT
Nicolas-Feuillatte, Champagne - Frankreich (12,l)
– 0,375l 41,90€ | 0,75l 79,90€ –

CHAMPAGNER RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT ROSÉ
Nicolas-Feuillatte, Champagne - Frankreich (12,l)
– 0,375l 45,90€ | 0,75l 89,90€ –

CHAMPAGNER PALMES D‘OR
2008 BRUT Nicolas-Feuillatte, Champagne - Frankreich (12,l)
– 0,75l 229,90€ –

TONIC & SODA

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

DÉJÀ-VU SPICE ROOT SPRITZ
Oriental Déjà-Vu, Ginger Beer,
Orange & Minze
(12,a,b,k,l)
– 0,30l 10,90€ –

DÉJÀ-VU TONIC SPRITZ
Oriental Déjà-Vu, Tonic Water,
Grapefruit & Rosmarin
(12,a,b,c,i,k)
– 0,30l 10,90€ –

ALOHA SPRITZ
Déjà-Vu, Tonic Water oder
Prosecco, Zitrone (12,a,b,c,i,k)
– 0,30l 10,90€ –

DÉJÀ-VU WILDBERRY SPRITZ
Oriental Déjà-Vu, Wildberry
Tonic, Zitrone & Beeren (12,a,b,c,i,k)
– 0,30l 10,90€ –

THE BASIL BARACUDA
Baracuda Rum, Soda
"The Basil“
Zitronensaft & Basilikum
(12,a,c,k,l)
– 0,30l 14,90€ –

THE BASIL GARDEN
Knut Hansen Gin,Soda
"The Basil“
Basilikum & Zitronensaft
(1,a,c,k)
– 0,30l 16,90€ –

LAV’A BELLE TONIC
Lavande Likör, Tonic Water
Rosmarin & Zitronensaft
(12,b,c,i,k,l)
– 0,30l 13,90€ –

TINTED TONIC
Gin, Tonic Water & Zitrone
(12,a)
– 0,30l 17,90€ –

SPRITZ & KLASSIKER

THE BASIL SPRITZ
Soda Libre "The Basil“, Brut D’Argent,
Zitrone & Basilkum (12,a,b,e,j,l)
– 0,30l | 10,90€ –

MOSKOW MULE
Tree Sixty Vodka, Ginger Beer
Limettensaft & Gurke (12,b,k)
– 0,30l | 10,90€ –

AMERICANO
Bitter Likör, Rot Wermut
Spritz Wasser & Orange (12,a,j,l)
– 0,25l | 10,90€ –

ESPRESSO MARTINI
Khalua, Tree Sixty Vodka
Espresso, Zucker Sirup (12,h,k,l)
– 0,20l | 13,90€ –

APÉROL SPRITZ
Apérol, Brut D’Argent
Spritz Wasser & Orange (12,a,b,e,j,l)
– 0,25l | 10,90€ –

NEGRONI
Friedrichs Gin Dry, Wermut
Bitter Likör & Orange (12,a,j,l)
– 0,25l | 11,90€ –

THE PASSIONFRUIT SPRITZ
Soda libre "Passionfruit“
Brut D‘Argent & Minze, Beeren
(12,a,b,e,j,l)
– 0,30l | 10,90€ –

ALKOHOLFREIE APERITIFS

DÉJÀ-VU TONIC
Déjà-vu 0,0%, Tonic Water
Rosmarin & Grapefruit (a,b,i,j,k)
– 0,30l | 8,90€ –

GIN TONIC FREI
Knut Hansen Gin 0,0%
Tonic Water & Orange (b,c,i,k)
– 0,30l | 12,90€ –

APÉROL SPRITZ
Apérol 0,0%,Soda Water
& Orange (a,c,k)
– 0,30l | 7,90€

VIRGIN MOJITO
Soda Water, Monin Sirup "Mojito“
Limetten & Minze (a,c,k)
– 0,30l | 8,90€

WEINE

ROSÉ

HECHT & BANNIER
2024 „Nouvelle Vague“ Rosé Vin de France
Languedoc-Roussillon, Grenache, Cinsault &
Cabernet Sauvignon (12,l)
– 0,10l 5,00€ | 0,20l 9,00 € | 0,75l 29,00 € –

HORNY ROSÈ
2025, Cuvée, Weingut Hörner, Pfalz
Deutschland (12,l)
- 0,1l 5,60€ | 0,2l 9,90€ | 0,75l 32,90€ -

DIMERSDAL
2024 Sauvignon Rosé
Durbanville, Süd-Afrika (12,l)
– 0,75l 39,00€ –

WINNING ROSÉ
2025, Lemberger, St. Laurent, Spätburgunder
Pfalz - Deutschland (12,l)
– 0,10l 6,10€ | 0,20l 11,50€ | 0,75l 37,90€ –

WEISS

JAKOB JUNG GG
2021, Riesling, großes Gewächs, Jakob
Jung, Hohenrain - Deutschland (12,l)
– 0,75l 69,90€ –

CARLO SCHMITT
2024 Riesling "CS“
Mosel - Deutschland (12,l)
– 0,10l 4,80€ | 0,20l 9,00€ | 0,75l 29,00€ –

Matthias Gaul
2023 Chardonnay & Pinot blanc
Pfalz, Deutschland (12,l)
– 0,10l 5,50€ | 0,20l 10,50€ | 0,75l 36,00€ –

WEINGUT RABL
Grüner Veltliner
2023, Kamptal Österreich
- 0,1L 6,10/ 0,2l 10,80€/ 0,75l 36,90€ -

Wir behalten uns Jahrgangswechsel vor.

SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS

MATTHIAS GAUL
2025 Sauvignon Blanc,
Matthias Gaul, Pfalz -
Deutschland (12,l)
– 0,10l 5,60€ | 0,20 9,90€ | 0,75l 32,90€ –

AUXERROIS 2022
Auxerrois, Beck,
Rheinhessen - Deutschland (12,l)–
0,75l 56,90€ –

CHENIN BLANC
2022 Kliprug Kaapzicht,
Stellenbosch, Südafrika (12,l)
0,75l 51,90€

WEINGUT THÖRLE
Grauer Burgunder
2024 Gutswein, Rheinhessen
0,1L 5,60€ / 0,2l 9,90€ / 0,75l 32,90€

ALBARINO „LIAS“
2023, Komokabras, Galacien,
Spanien (12, l)
0,75l 49,90€

LAMELLE CHARDONNAY
2025 Il Borro, Toskana, Italien
0,75l 43,90€

PHILLIPP KUHN
2023 Blanc de Noir, Spätburgunder,
Bio & Vegan, Phillipp Kuhn, Pfalz -
Deutschland (12,l)
– 0,75l 35,90€ –

STEINBOCK GELBER MUSKATELLER
2024, Weingut Hörner, Pfalz,
Deutschland (12,l)
0,1l 5,60€/ 0,2l 9,90€/ 0,75l 32,90€

Wir behalten uns Jahrgangswechsel vor.

SPEISEKAI
RESTAURANT & EVENTS

ROT

VALDERIZ 2022 "Valdehermoso“
Ribeiro del Duero D.O. Tempranillo,
Bio & Vegan Crianza - Spaninen(12,l)
– 0,75l 54,90€ –

MASI COSTASERA AMARONE
2019 Corvina, Molinaria, Rondinella
Venetien - Italien (12,l)
– 0,75l 139,90€ –

ALEXANDER VS THE HAM FACTORY
2015, Reserve, Casa Rojo Bodega,
Tinto Fino - Spanien (12,l)
– 0,75l 119,90€ –

Les Meysonniers - Crozes-Hermitage
M.Chapoutier, 2023 Côtes du Rhone
100% Syrah, Frankreich (12,l)
– 0,75l 79,90€ –

DOMAINE ROUX PÈRE & FILS 2023 "Les Côtilles“
Pinot Noir, Saint-Aubin
Bourgogne - Frankreich (12,l)
– 0,10l 5,60 | 0,20l 9,90 | 0,75l 30,90€ –

2024 NERO D’AVOLA
Angelo Sizilien Italien (12,l)
0,75l 29,50€ / 0,2l 9€ / 0,1l 5€

2025 MONTEPULCIANO D‘ABRUZZO DOC
La Piuma Abruzzen Italien (12,l)
0,75l 28€ / 0,2l 8,50€ / 0,1l 4,50€

LE CHÊNE NOIR
2023 Cuvée, Cinsault, Grenache, Syrah, Vieux Carignan,
Vegan, Camille Cayran, Côtes du Rhône - Frankreich (12,l)
– 0,10l 4,50€ | 0,20l 8,50€ | 0,75l 28,00€ –

CHÂTEAU HAUT-LOGAT A.O.C.
2019 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabarnet
Franc, Cru Bourgeois,
Bordeaux/Haut-Medoc - Frankreich (12,l)
– 0,75l 54,90€ –

2021 THE PEPPER POT
EDGEBASTON CUVEÈ
Syrah, Grenache, Mourvedre
David Finlayson Stellenbosch Südafrika
0,75l 37,90€ / 0,2l 11,50€ / 0,1l 6€

Wir behalten uns Jahrgangswechsel vor.

SPIRITUOSEN

BRÄNDE, BITTER, LIKÖR & CO.

EDELOBSTBRENNEREI ZIEGLER (8,12,l)
Haselnuss, Birne, Mirabelle & Himbeere
– 2cl 9,90€ –
Alte Zwetschge
– 2cl 14,90€ –
Wilde Kirsche
– 2cl 16,90€ –
Marille
– 2cl 19,90€ –

BRENNEREI NONINO (12,l)
Chardonnay oder Merlot
– 2cl 7,90€ –
Optima Grand Riserva
– 2cl 12,90€ –
Vuisinar 24 Monate
– 2cl 15,90€ –
Riserva 8 Jahre
– 2cl 18,90€ –

SAMBUCCA MOLINARI (12,l)
– 2cl 4,50€ –

LIMONCELLO (12,a,l)
– 2cl 4,50€ –

HELBING KÜMMEL(12,l)
– 2cl 4,50€ –

ROCHELT BRAND (12,l)
Mirabelle
– 2cl 36,90€ –

AMARO MONTENEGRO (12,l)
– 4cl 7,20€

AMARETTO DISARONNO (12,a,l)
– 4cl 7,20€ –

BAILEYS AUF ICE (12,l)
– 4cl 8,00€ –

Limoncello auf Ice (12,l)
– 4cl 8,00€ –

GIN, RUM, VODKA & TEQUILA

BARRACUDA SPICED RUM(12,a,l)
– 4cl 7,20€ –

THREE SIXTY VODKA (12,l)
-2cl 4,00€ | 4cl 8,00€ -

CAZCABEL TEQUILA SILVER (12,l)
– 2cl 4,90€ –

AVERNA (12,l)
– 4cl 6,20€ –

BARRACUDA SPICED RUM(12,a,l)
– 4cl 7,20€ –

CAZCABEL TEQUILA GOLD (12,l)
– 2cl 6,90€ –

RON PIET "10 YEARS“ (12,l)
– 4cl 19,90€ –

RON PIET "3YEARS“ (12,l)
– 4cl 7,90€ –

WHISKY & BRANDY

JONNY WALKER RED LABEL (1,l)
– 4cl 7,90€ –

JOHN JAMESON ORIGINAL (1,l)
– 4cl 13,90€ –

JOHN JAMESON BLACK BARREL(1,l)
– 4cl 17,90€ –

THE BALVENIE 14 JAHRE (1,l)
– 4cl 20,90€ –

JACK DANIEL‘S 40% (1,a,l)
– 4cl 7,90€ –

HIBIKI HARMONY (1,l)
– 4cl 26,90€ –

BRANDY CARLOS I (1,l)
– 4cl 13,90€ –

CALVADOS PAPIDOUX FINE (1,l)
– 4cl 7,90€ –

CALVADOS PAPIDOUX V.S.O.P. (1,l)
– 4cl 12,90€ –

COGNAC CAMUS SPECIAL(1,l)
– 4cl 17,00€ –

KAFFEE & TEE

CAFÉ CRÈME (h)
– 3,90€ –

ESPRESSO MACCHIATO (h,7)
– 3,40€ –

LATTE MACCHIATO (h,7)
– 4,80€ –

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO (h,7)
– 6,20€ –

CAPPUCCINO (h,7)
– 4,10€ –

EXTRA SHOT ESPRESSO (h)
– je 1,50€ –

MILCHKAFFEE (h,7)
– 4,80€ –

HEISSE SCHOKOLADE (7)
4,20€ -

ESPRESSO(h)
– 3,20€ –

FRISCHER PFEFFERMINZTEE
– 4,20€ –

DOPPELTER ESPRESSO (h)
– 5,90€ –

MIT HAFER ODER MANDEL MILCH
– Aufpreis 1,00€ –

Bitte fragen sie unser Personal nach dem aktuellem Teeangebot
– 3,95€ –

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 feinster 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 Premiumerzeugnisse 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.“

Neunbar – Dieser Espresso schmeckt wie ein Urlaub in Italien. Das liegt vor allem an dem "Full City Roast“, denn durch die dunklere Röstung bekommt dieser Espresso seinen kräftigen Körper und seinen würzigen Geschmack. Bei Full City Roasts stehen dunkle, schwere Aromen, wenig Säure und ein voller Körper im Vordergrund.

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 Süßungsmitttel
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 oder 10mg/l
13. Lupine & daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Weichtiere & daraus hergestellte Erzeugnisse