



# EL MÖVENSCHISS

## Schilksee

### Moin, Moin im el Mövenschiss,

schön, dass Sie uns besuchen. Der »Mövenschiss« ist nicht nur der Glücksbringer auf der Schulter beim Spaziergang an der Küste – er ist auch der traditionelle Kurze mit Korn, Salami und Meerrettich. Es gibt ihn natürlich auch bei uns. Bei uns starten Sie am besten mit unserer bunten elTapas Auswahl oder elMeeze Bowl Vegi zu zweit als Vorspeise (oder alleine als Hauptgericht). Bitte weisen Sie uns bei Ihrer Bestellung auf Allergien und Unverträglichkeiten hin.

Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen, den Blick auf's Meer und unserer Küche genießen.

Andre Zipner und sein Team

### STARTER

**elTapas Platte** ●●● 20,90  
Datteln in Speck, Oliven & Queso Manchego, Chorizo in Honig & Sherry, gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierter Paprika, Kanarische Kartoffeln mit Rauchpaprika Aioli & Serranoschinken, Gambas al ajillo, Baguette & Ingwer Aioli

**elMezze Bowl Vegi** ●●● 18,50  
Hummus, Tabouleh, Rote Bete Mus mit Ziegenkäse & Nüssen, Falafel mit Kräuterquark, Frittbrot

### VORWEG & ZWISCHENDURCH

**Schilkseer Fischsuppe** ●●● 4,50/6,50/10,90  
Fischwürfel, Muschelfleisch, Gemüsestreifen

**Möhren-Ingwer-Suppe** ●● 3,50/5,20/8,80  
Kokosschaum, Balsamico Glace

**Gebeizter Kräuterlachs auf Rösti** ●●●● 9,90  
Kräuterquark, Salatbeilage

**Gambas al ajillo (12 Stk.)** ●● 11,90  
Olivenöl, Knoblauch, Chili, Vino Fino, Baguette

**Parmesan-Trüffel-Pommes** ● 6,00

**Süßkartoffel-Pommes mit Ingwer Aioli** ●● 6,00

**Kanarische Kartoffeln** ●●●● 8,90  
Drillinge mit leichter Salzkruste, Kräuter-Quark, Gartenkräutermix, Salatbeilage  
+ Kräuter-Hähnchenbrust +4,00  
+ gebeizter Kräuterlachs +4,00



### SALATE

**elSalat** ●●● 5,00/9,80  
karamellierte Walnüsse, Cranberries, Kerne, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing  
+ gebeizter Kräuterlachs ● +4,00  
+ gratiniertem Ziegenkäse ● +4,90  
karamellierte rote Paprika  
+ Kräuter-Hähnchenbrust +4,00  
+ Garnelen ● +6,50  
+ Falafel +3,80

**Gratinierter Ziegenkäse** ●●● 11,20  
Couscous Salat, karamellierte rote Paprika, Minze, Walnüsse

### SCHILKSEE-KLASSIKER

**Labskaus** ●●● 14,50  
Matjes, Rollmops, Spiegelei, Rote Bete

**Schnitzel vom Schwein** ●●●● 13,50  
Champignonrahmsauce, Pommes, Gurkensalat

**Hausgemachte Currywurst mit Pommes** ●●● 9,90  
vom Freilandschwein (Bio Schlachtereie Hüttener Berge), elCurrysauce, Röstzwiebel

**Bauernfrühstück** ● 11,50  
Katenschinken aus der Osdorfer Räucherkatte anno 1680, Gewürzgurke, Rohkostsalat

**Holsteiner Sauerfleisch** ● (kalt) 12,90  
vom Schweinenacken, Bratkartoffeln, Rohkostsalat

**Matjes „Hausfrauen Art“** ●●●● 13,50  
Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, Rohkostsalat

**Schilkseer Fischplatte** ●●●● 17,90  
mit Rauch-Fischspezialitäten von Forelli aus Strande, Matjes, Brathering in Sauer, Rote Bete-Apfelschmand, Bratkartoffeln, Blattsalat

## EL FISCH

<b>Kieler Woche Backfisch vom Seelachsfilet</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	11,90
<i>Seelachsfilet in Backteig, Kartoffel-Gurkensalat, elRemoulade</i>	
<b>elPannfisch</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	16,90
<i>Lachs &amp; Seelachs, körnige Senfsauce, Rote Bete-Salat mit jungem Blattspinat, karamellierte Walnüsse, Bratkartoffeln</i>	
<b>BBQ Lachssteak</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup> (auf der Haut gebraten)	18,90
<i>Rauch Aioli, Paprikagemüse, Patata Bravas, Grüne Mojo</i>	
<b>Schilkseer Butt</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	14,90/17,90
<i>auf den Teller kommt was bei unserem Fischer Randy Repenning im Netz landet: Goldbutt, Flunder oder Kliesche. Alle auf die gleiche Art für Sie vorbereitet, ohne lästige kleinere Gräten. Mehr Regionalität &amp; mehr Frische geht nicht! Mit Kartoffel-Gurkensalat &amp; Speckstippe</i>	

## EL FLEISCH

<b>Metzgerstück</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup> (ca. 230 g)	21,90
<i>vom Australischen Angus mit Caesar Salat &amp; Parmesan Trüffel-Pommes</i>	
<b>Secreto Iberico</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup> (ca. 250 g)	18,90
<i>fächerförmiges, stark marmoriertes Muskelfleisch vom spanischen Eichelschwein, gelegen zwischen Rücken und Rückenspeck, mit Apfel-Spitzkohlsalat, Kanarische Kartoffeln, Rauch Aioli</i>	

## FÜR UNSERE LÜTTEN

<b>Nudeln in Tomaten-Sahnesauce</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	4,00
<b>Kleines Schweineschnitzel mit Pommes</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	6,00
<b>Fish &amp; Chips</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	6,00
<i>Seelachs in Backteig, Pommes, elRemoulade</i>	
<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	4,00

## NUDELN & CURRY

<b>Pasta Iberico</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	11,90
<i>Penne Hähnchenbruststreifen, Serrano Schinken, Thymian-Sherrysauce, junger Spinat, Grana Padano, Schuss Sahne</i>	
<b>Pasta Marinero</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	12,90
<i>Penne, Fischfilet Würfel, Gambas, Muscheln, Majoran Tomaten-Weißweinsugo</i>	
<b>Pasta Bollywood</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	9,50
<i>Penne, Möhren-Kokos-Sauce, grünes Gemüse, Ingwer, Kerne, Feta, Koriander, weißer Mohn</i>	
<b>Rotes Thai Curry</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup> (vegan)	9,50
<i>Gemüse, Kokosnussmilch, frischer Koriander, geröstete Erdnüsse, Basmati Reis</i>	
+ Kräuter-Hähnchenbrust	+4,00
+ Garnelen	+6,50

## HAUSGEMACHTES EIS

<b>elSchiet-Becher</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	7,00
<i>je 1 Kugel Vanille, Schokolade &amp; Nusseis, Eierlikör, Schokostreusel, Sahne, Mohn</i>	
<b>Nuss-Becher</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	6,50
<i>2 Kugeln Haselnuss, 1 Kugel Stracciatella, Karamellsauce, Nüsse, Sahne</i>	
<b>Schoko-Becher</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	6,50
<i>2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Vanille, Schokosauce, Schokostreusel, Sahne</i>	
<b>Eissorten</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup> (je Kugel)	2,00
<i>Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Tonkabohne</i>	

## EL DESSERT

<b>Crema Catalana mit Orangenblüteneis</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	6,90
<b>Holsteiner Rode Grüt</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	4,80
<i>Rote Grütze mit Vanilleeis</i>	
<b>Friesentörtchen</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	6,90
<i>mit Mascaponemouse, Früchten &amp; Eis der Saison</i>	
<b>Heißer Brownie</b> <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</sup>	5,80
<i>Tonkabohneneis &amp; salziges Karamel</i>	

### Allergene & Zusatzstoffe

Bitte geben Sie immer Unverträglichkeiten & Allergien bei der Bestellung mit an. Einige Gerichte die mit jeweiligen Allergenen ausgezeichnet sind, können auch ohne diese zubereitet werden, bitte fragen Sie das Service Personal. Da in unserem Restaurant und bei unseren Lieferanten alle Allergene verarbeitet werden bzw. vorhanden sind, können somit auch Spuren von allen 14 Allergenen in unseren Speisen vorhanden sein.

● Eier ● Gluten ● Milch ● Lupine ● Fisch ● Schalenfrüchte ● Krebstiere ● Senf ● Sellerie ● Sojabohnen ● Sesam ● Weichtiere ● Sulfite/Schwefeldioxid ● Erdnüsse

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalainquelle 13) gewachst 14) mit Taurin