



EL MÖVENSCHISS

Schilksee

APERITIF

Aperitif des Tages	siehe Tafel
Aperol-Spritz (0,2 l)	7,90
<i>Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orange</i>	
Hugo (0,2 l)	7,90
<i>Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Mineralwasser</i>	
Lillet Wild Berry (0,2 l)	7,90
<i>Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry & Beeren</i>	
Sekt Cassis (0,1 l)	5,90
<i>Sekt, schwarzer Johannisbeerlikör</i>	
Martini (5 cl)	4,90
<i>bianco, rosso</i>	
Sandemann Sherry (5 cl)	4,90
<i>dry seco, medium</i>	
Glas Sekt (0,1 l)	4,90

STARTER

elTapas Platte	24,90
<i>Datteln in Speck, Oliven & Manchego, Chorizo in Sherry-Honig, gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierter Paprika, Meersalzkartoffeln mit Rauchpaprika Aioli & Serranoschinken, Gambas al ajillo, Ingwer Aioli & Baguette</i>	
elVegi Bowl	19,90
<i>Hummus, Taboulé, eingelegte Bete, Ziegenkäse, Falafel - Hauptsache bunt!</i>	

VORWEG & ZWISCHENDURCH

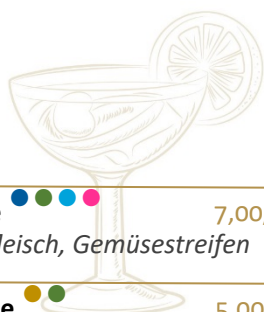
Gambas al ajillo (12 Stk.)	12,90
<i>Olivenöl, Knoblauch, Chili, Vino Fino, Baguette</i>	
Kalt geräucherter Lachs	15,50
<i>(von Forelli aus Strande) Kräuterschmand, Salatbeilage & Kartoffelrösti</i>	
Brotkörbchen & Ingwer-Aioli	4,90
Parmesan-Trüffel-Pommes	7,50
Süßkartoffel-Pommes mit Ingwer Aioli	7,50
Meersalzkartoffeln	11,90
<i>Drillinge, Kräuter-Dip & Salatbeilage</i>	
+ Crunchy Chicken	+6,00
+ kalt geräucherter Lachs (Forelli aus Strande)	+8,00

SALATE

elSalat	6,50/10,90
<i>karamellierte Walnüsse, Cranberrys, Kerne, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing</i>	
+ kalt geräucherter Lachs (von Forelli aus Strande)	+8,00
+ gratinierter Ziegenkäse	+6,00
<i>karamellierte Paprikastreifen</i>	
+ Crunchy Chicken	+6,00
+ Garnelen	+7,50
+ Falafel	+5,00
Gratinierter Ziegenkäse	13,90
<i>karamellierte Paprikastreifen, Minze, Walnüsse & Taboulé</i>	
Caesar Salad	10,90
<i>Römersalat, Cherrytomaten, Croûtons & Parmesan-Anchovis Dressing</i>	
+ Crunchy Chicken	+6,00
+ Garnelen	+7,50

SUPPEN

Schilkseer Fischsuppe	7,00/10,00/16,00
<i>Fischwürfel, Muschelfleisch, Gemüsestreifen</i>	
Möhren-Ingwer-Suppe	5,00 /7,00 /13,00
<i>Kokossschaum, Balsamico Glace</i>	
Tagessuppe	siehe Tafel





EL MÖVENSCHISS


Schilksee

MÖVES-KLASSIKER

Labskaus  16,90
Matjes, Rollmops, Spiegelei & Rote Bete

Schnitzel vom Schwein  16,90
Champignonrahmsauce, Gurkensalat & Pommes


Currywurst mit Pommes  11,50
*vom Freiland Schwein (Landschlachtere Neidhardt),
el Currysauce, Röstzwiebeln
(auch vegan möglich)*

Bauernfrühstück  14,50
*Holsteiner Katenschinken, Gewürzgurke & Rohkostsalat
(auch vegetarisch möglich)*

Holsteiner Sauerfleisch (kalt)  15,50
vom Schweinenacken, Rohkostsalat & Bratkartoffeln

Matjes „Hausfrauen Art“  16,90
Hausfrauensauce, Rohkostsalat & Bratkartoffeln


Roastbeef vom Holsteiner Rind  17,90
el Remoulade, Beilagensalat & Bratkartoffeln

Schilkseer Fischplatte  21,90
*Rauchfisch-Spezialitäten: Matjes, Brathering in Sauer,
Lachs, Rote Bete-Apfelsalat, Hausfrauensauce &
Bratkartoffeln*

EL FISCH

elPannfisch  21,50
*Lachs & Seelachs, körnige Senfsauce, Rote Bete-Apfelsalat
& Kartoffelstampf*


Gegrilltes Lachsfilet  23,90
Kernöl, Babyspinat & Kürbisrisotto

Schilkseer Butt  18,90/21,90
*mit Speckstippe, Gurkensalat & Bratkartoffeln
Auf den Teller kommt, was bei unserem Fischer Randy
Repenning im Netz landet: Goldbutt, Flunder oder Kliesche.
Alle auf die gleiche Art für Sie zubereitet und an der
Mittelgräte serviert.
Mehr Regionalität & mehr Frische geht nicht!*

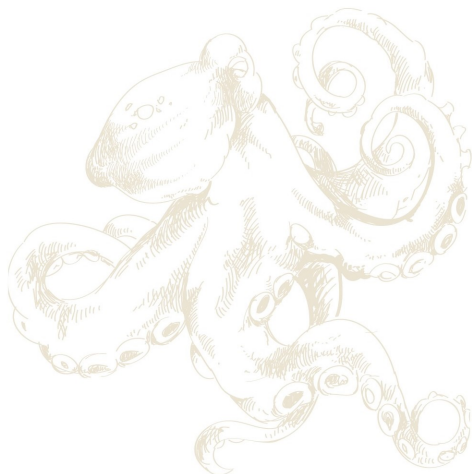
EL FLEISCH

Cut of the Day siehe Tafel

Geschmortes Schaufelstück vom Holsteiner Rind  23,90
Jus, Wintergemüse & Kartoffelpüree

Secreto Iberico vom Grill (ca. 250g)  24,90
*Kräuterdip, Mojo Verde, Wintergemüse &
Meersalzkartoffeln
Das Secreto ist ein feinfaseriger, fächerförmiger Muskel,
der sich zwischen Rücken und Rückenspeck versteckt.*

Burger of the day  siehe Tafel
(auch vegetarisch möglich)



PASTA, CURRY

Pasta Iberico ● ● ● 16,50

Penne, Hähnchenbruststreifen, Serrano Schinken, Thymian-Sherrysauce, junger Spinat, Grana Padano & Schuss Sahne

Pasta Marinero ● ● ● ● 17,50

Penne, Fischfilet Würfel, Gambas, Muscheln, Majoran & Tomaten-Weißweinsugo

Gnocchi con Tomate ● ● ● 15,50

Tomatensugo, Erbsen, junger Spinat, Ricotta & Kerne (auch vegan möglich)

Rotes Thai Curry (vegan) ● ● ● ● ● 13,50

buntes Gemüse, Kokosnussmilch, Koriander, geröstete Erdnüsse & Basmati Reis

+ Crunchy Chicken ● ● +6,00

+ Garnelen ● +7,50



FÜR UNSERE LÜTTEN (BIS 12 JAHRE)

Nudeln in Tomaten-Sahnesauce ● ● 6,50

Crunchy Chicken mit Pommes ● ● 7,90

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ● ● 6,50

Käptn's Seelachs mit Kartoffelpüree & Erbsen ● ● 7,90

Portion Pommes 4,50

Portion Ketchup, Mayonnaise ● ● ● 0,50

Portion Ingwer Aioli, el Remoulade ● ● ● 2,00



EL MÖVENSCHISS

Schilksee

EL DESSERT

Crema Catalana mit Orangenblüteneis 8,00

Zweierlei Mousse au Chocolate 7,50
hell & dunkel

Heißer Brownie 7,50
mit Tonkabohneneis & Karamellsauce

Affogato 6,50
Doppelter Espresso, Vanilleeis & Sahne

HAUSGEMACHTES EIS

eISchiet-Becher 8,90
je 1 Kugel Vanille, Schokolade & Nusseis, Eierlikör,
Schokostreusel, Sahne & Mohn

Nuss-Becher 8,00
2 Kugeln Haselnuss, 1 Kugel Stracciatella, Karamellsauce,
Nüsse & Sahne

Schoko-Becher 8,00
2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Vanille, Schokosauce,
Schokostreusel & Sahne

Eis & Heiß 7,50
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne

Hausgemachtes Eis (je Kugel) 2,50
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Tonkabohne,
Orangenblüteneis (Vegan)

WARME VERSUCHUNGEN

Glühwein 4,20
rot mit Wintergewürzen mit Schuss +3,00

Kinderpunsch 3,00

Pharisäer 6,90
Rum, Zucker, Kaffee & Schlagsahne

Lumumba 6,90
Rum, Kakao & Schlagsahne

Rumgrog (4cl) 6,90

Irish Coffee (4cl) 6,90
Kaffee, Irish Wiskey & Schlagsahne



HAUSGEMACHTER KUCHEN

Täglich wechselndes Angebot, einsehbar im Restaurant
am Showtresen. Glutenfreier und veganer
Kuchen/Torten im Angebot

Kuchen 3,50

Torte 4,50

Portion Sahne 1,20

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