



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

SUPPEN

Schilkseer Fischsuppe	8,00/12,00/19,00
<i>Fischwürfel, Muschelfleisch, Gemüsestreifen</i>	
Möhren-Ingwer-Suppe	6,00 /8,00 /15,00
<i>Kokossschaum, Balsamico Glace</i>	
Tagessuppe	siehe Tafel



STARTER

eITapas Platte	26,90
<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>	
eIVegi Bowl	22,90
<i>Hummus, Taboulé, eingelegte Bete, Ziegenkäse, Falafel - Hauptsache bunt!</i>	
Gambas al ajillo (12 Stk.)	14,50
<i>Olivenöl, Knoblauch, Chili, Vino Fino, Baguette</i>	
Kalt geräucherter Lachs	16,90
<i>Kräuterschmand, Salatbeilage & Kartoffelrösti</i>	
Brotkörbchen & Ingwer-Aioli	5,50
Parmesan-Trüffel-Pommes	7,90
Süßkartoffel-Pommes mit Ingwer Aioli	7,90
Meersalzkartoffeln	13,50
<i>Drillinge, Kräuter-Dip & Salatbeilage</i>	
+ Crunchy Chicken	+7,00
+ kalt geräucherter Lachs	+9,00

SALATE

eISalat	8,00/12,90
<i>karamellierte Walnüsse, Cranberrys, Kerne, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing</i>	
+ kalt geräucherter Lachs	+9,00
+ gratinierter Ziegenkäse	+7,00
<i>karamellierte Paprikastreifen</i>	
+ Crunchy Chicken	+7,00
+ Garnelen	+8,00
+ Falafel	+5,50
Gratinierter Ziegenkäse	14,90
<i>karamellierte Paprikastreifen, Minze, Walnüsse & Taboulé</i>	
Caesar Salad	12,90
<i>Römersalat, Cherrytomaten, Croûtons & Parmesan-Anchovis Dressing</i>	
+ Crunchy Chicken	+7,00
+ Garnelen	+8,00



EL MÖVENSCHISS

Schilksee

MÖVES KLASSIKER

Labskaus ● ● ● 18,90
Matjes, Rollmops, Spiegelei & Rote Bete

Schnitzel vom Schwein ● ● ● 18,90
Champignonrahmsauce, Gurkensalat & Pommes

Currywurst mit Pommes ● ● 12,90
*vom Freiland Schwein (Landschlachtere Neidhardt),
el Currysauce, Röstzwiebeln
(auch vegan möglich)*

Bauernfrühstück ● ● 15,90
*Holsteiner Katenschinken, Gewürzgurke & Rohkostsalat
(auch vegetarisch möglich)*

Holsteiner Sauerfleisch (kalt) ● ● 17,90
vom Schweinenacken, Rohkostsalat & Bratkartoffeln

Tönninger Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ● ● ● ● 18,90
Hausfrauensauce, Rohkostsalat & Bratkartoffeln

Roastbeef vom Holsteiner Rind ● ● ● 21,90
el Remoulade, Beilagensalat & Bratkartoffeln

Schilkseer Fischplatte ● ● ● ● 24,90
*Rauchfisch-Spezialitäten: Matjes, Brathering in Sauer,
Lachs, Rote Bete-Apfelsalat, Hausfrauensauce &
Bratkartoffeln*

EL FISCH

elPannfisch ● ● ● ● ● 23,90
*Lachs & Seelachs, körnige Senfsauce, Rote Bete-Apfelsalat
& Kartoffelstampf*

Gegrilltes Lachsfilet ● ● ● ● 26,90
Kernöl, Babyspinat & Kürbisrisotto

Schilkseer Butt ● ● ● 21,90/25,90
*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!*

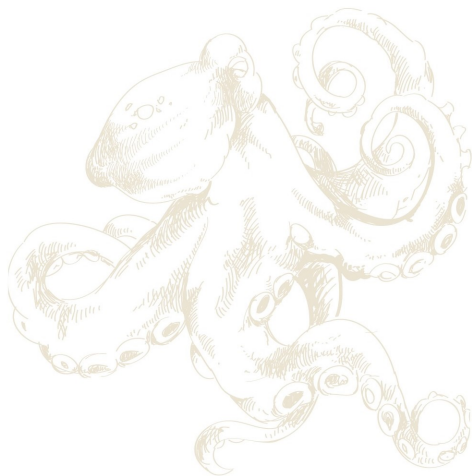
EL FLEISCH

Cut of the Day siehe Tafel

Geschmortes Schaufelstück vom Holsteiner Rind ● ● ● 26,90
Jus, Wintergemüse & Kartoffelpüree

Bäckchen vom Iberico Landschwein ● ● 27,90
*Jus, Pilze & Rübenmus
Die Bäckchen sind feinfaseriges, zartes Muskelfleisch,
welches in Spanien eine absolute Delikatesse sind.*

Burger of the day ● ● ● ● siehe Tafel
(auch vegetarisch)





EL MÖVENSCHISS

Schilksee

PASTA, CURRY

Pasta Iberico ● ● ● 18,50

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

Pasta Marinero ● ● ● ● 19,50

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

Gnocchi con Tomate ● ● ● 17,50

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

Rotes Thai Curry (vegan) ● ● ● ● ● 14,90

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

+ Crunchy Chicken ● ● +7,00

+ Garnelen ● +8,00



FÜR UNSERE LÜTTEN (BIS 12 JAHRE)

Nudeln in Tomaten-Sahnesauce ● ● 7,50

Crunchy Chicken mit Pommes ● ● 8,90

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ● ● 7,50

Käptn's Seelachs mit Kartoffelpüree & Erbsen ● ● 8,90

Portion Pommes 5,00

Portion Ketchup, Mayonnaise ● ● ● 0,70

Portion Ingwer Aioli, el Remoulade ● ● ● 2,50



EL MÖVENSCHISS

Schilksee

EL DESSERT

Crema Catalana mit Orangenblüteneis	8,90
Zweierlei Mousse au Chocolate <i>hell & dunkel</i>	8,50
Heißer Brownie <i>mit Tonkabohneneis & Karamellsauce</i>	8,50
Affogato <i>Doppelter Espresso, Vanilleeis & Sahne</i>	7,50

HAUSGEMACHTES EIS

eISchiet-Becher <i>je 1 Kugel Vanille, Schokolade & Nusseis, Eierlikör, Schokostreusel, Sahne & Mohn</i>	9,50
Nuss-Becher <i>2 Kugeln Haselnuss, 1 Kugel Stracciatella, Karamellsauce, Nüsse & Sahne</i>	8,90
Schoko-Becher <i>2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Vanille, Schokosauce, Schokostreusel & Sahne</i>	8,90
Eis & Heiß <i>2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne</i>	8,50
Hausgemachtes Eis (je Kugel) <i>Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Tonkabohne, Orangenblüteneis (Vegan)</i>	2,80

WARMER VERSUCHUNGEN

Glühwein <i>rot mit Wintergewürzen</i>	4,50	<i>mit Schuss +3,00</i>
Kinderpunsch	3,50	
Pharisäer <i>Rum, Zucker, Kaffee & Schlagsahne</i>	6,90	
Lumumba <i>Rum, Kakao & Schlagsahne</i>	6,90	
Rumgrog (4cl)	6,90	
Irish Coffee (4cl) <i>Kaffee, Irish Wiskey & Schlagsahne</i>	6,90	



HAUSGEMACHTER KUCHEN

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

Kuchen	3,90
Torte	4,90
Portion Sahne	1,50

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