EL MÖVENSCHISS

Schilksee

Herzlich Willkommen bei uns im El Mövenschiss,
schön, dass Sie bei uns sind.

Mövenschiss ist nicht nur der Glücksbringer auf der Schulter beim Spaziergang an der Küste und unser traditioneller Schnaps mit Korn, Salami und Meerrettich, sondern auch unsere authentische nordische Küche mit modernen Einflüssen aus aller Welt.

Bei uns wird VIELFALT, GASTFREUNDLICHKEIT und GENUSS großgeschrieben.
Genießen Sie unseren Service und das Essen mit Blick aufs Meer.

Tade Assel & Team

EL MÖVENSCHISS
Schilksee

APERITIF

Aperitif des Tages — siehe Tafel

Aperol-Spritz (0,2 l) — 7,90
Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orange

Hugo (0,2 l) — 7,90
Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Mineralwasser

Lillet Wild Berry (0,2 l) — 7,90
Lillet *Blanc, Schweppes Original* Wild Berry & *Beeren*

Sekt Cassis (0,1 l) — 5,90
Sekt, schwarzer Johannisbeerlikör

Martini (5 cl) — 5,50
bianco, rosso

Sandemann Sherry (5 cl) — 5,50
dry seco, medium

Glas Sekt (0,1 l) — 5,50

SUPPEN

Schilkseer Fischsuppe — 9,00/14,00/21,00
Fischwürfel, Muschelfleisch, Gemüsestreifen

Möhren-Ingwer-Suppe — 7,00 /10,00 /15,00
Kokosschaum, Balsamico Glace

Tagessuppe — siehe Tafel

STARTER

elTapas Platte — 27,90
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

elVegi Bowl — 23,90
Hummus, Taboulé, eingelegte Bete, Ziegenkäse, Falafel - Hauptsache bunt! (auch vegan möglich)

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Gambas al ajillo (12 Stk.) — 14,50
Olivenöl, Knoblauch, Chili, Vino Fino, Baguette

Kalt geräucherter Lachs — 16,90
Kräuterschmand, Salatbeilage & Kartoffelrösti

Brotkörbchen & Ingwer-Aioli — 5,90

Parmesan-Trüffel-Pommes — 7,90

Süßkartoffel-Pommes mit Ingwer Aioli — 7,90

Meersalzkartoffeln — 14,50
Drillinge, Kräuter-Dip & Salatbeilage
+ Crunchy Chicken — +7,00
+ kalt geräucherter Lachs — +9,00

SALATE

elSalat — 8,00/13,90
karamellisierte Walnüsse, Cranberrys, Kerne, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing
+ kalt geräucherter Lachs — +9,00
+ gratinierter Ziegenkäse — +7,00
karamellisierte Paprikastreifen
+ Crunchy Chicken — +7,00
+ Garnelen — +8,00
+ Falafel — +5,50

Gratinierter Ziegenkäse — 15,90
karamellisierte Paprikastreifen, Minze, Walnüsse & Taboulé

Caesar Salad — 13,90
Römersalat, Cherrytomaten, Croûtons & Parmesan-Anchovis Dressing
+ Crunchy Chicken — +7,00
+ Garnelen — +8,00

EL MÖVENSCHISS
Schilksee

MÖVES KLASSIKER

Labskaus 19,50
Matjes, Rollmops, Spiegelei & Rote Bete

Schnitzel vom Schwein 19,50
Champignonrahmsauce, Gurkensalat & Pommes

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

Bauernfrühstück 16,50
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

Brathering in Sauer 17,90
Rohkostsalat & Bratkartoffeln

Schilkseer Fischplatte 25,90
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

Kieler Woche Backfisch 17,90
Remoulade & Kartoffel-Gurken Salat

Gegrilltes Lachsfilet 27,90
Kräuterquark, Drillinge, Paprika und Grilltomate

Schilkseer Butt 22,90/25,90
mit Speckstippe & Kartoffel-Gurken Salat
Auf den Teller kommt, was bei unserem Fischer Randy Repenning im Netz landet: Goldbutt, Flunder oder Kliesche. Alle auf die Sie zubereitet und an der Mittelgräte serviert. Mehr Regionalität & mehr Frische geht nicht!

Nordsee Seezunge vom Grill 49,00
Geklärte Butter, Salzkartoffeln & Gurkensalat
+ Nordseekrabben +10,00
AUF ANFRAGE, BITTE 12 STUNDEN VORAB BESTELLEN

EL FLEISCH

Rib Eye Steak von der Holsteiner Färse 32,90
Kräuterbutter, Trüffelpommes & Caesar Salad

Secreto Iberico vom Grill 27,90
Mojo Verde, Mango-Paprika Salat & Drillinge
Der Secreto ist ein faseriger, fächerförmiger Muskel, welcher sich zwischen Rücken und Rückenfett versteckt.

Pulled Pork Burger 19,90
Barbecue-Sauce, Krautsalat, Jalapenos & Pommes

EL MŌVENSCHISS
Schilksee

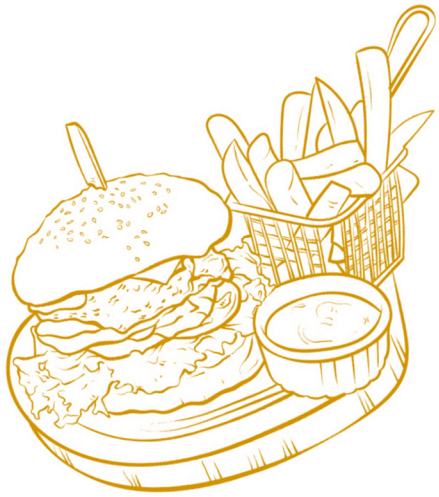
PASTA, CURRY

Pasta Iberico 18,90
Penne, Hähnchenbruststreifen, Serrano Schinken, Thymian-Sherrysauce, junger Spinat, Grana Padano & Schuss Sahne

Pasta Marinero 19,50
Penne, Fischfilet Würfel, Gambas, Muscheln, Majoran & Tomaten-Weißweinsugo

Pasta con Tomate 16,90
Tomatensugo, junger Spinat, Creme Fraiche & Kerne (auch vegan möglich)

Rotes Thai Curry (vegan) 15,50
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 7,90

Crunchy Chicken mit Pommes 9,50

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7,90

Kinder Backfisch mit Remoulade & Pommes 9,90

Portion Pommes 5,50

Portion Ketchup, Mayonnaise 0,70

Portion Ingwer Aioli, el Remoulade 2,50

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Änderungen von Beilagen 1,50 € berechnen.
Für das Einpacken der Speisen berechnen wir eine Materialgebühr von 1,50 €.

EL MÖVENSCHISS
Schilksee

EL DESSERT

Crema Catalana mit Orangenblüteneis 9,50

Holsteiner Rote Grütze 8,50
Baiser & Vanilleeis

Heißer Brownie 8,90
mit Tonkabohneneis & Karamellsauce

Affogato 7,90
Doppelter Espresso, Vanilleeis & Sahne

HAUSGEMACHTES EIS

elSchiet-Becher 9,90
je 1 Kugel Vanille, Schokolade & Nusseis, Eierlikör, Schokostreusel, Sahne & Mohn

Nuss-Becher 9,50
2 Kugeln Haselnuss, 1 Kugel Stracciatella, Karamellsauce, Nüsse & Sahne

Schoko-Becher 9,50
2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Vanille, Schokosauce, Schokostreusel & Sahne

Eis & Heiß 8,90
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne

Hausgemachtes Eis (je Kugel) 2,80
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Tonkabohne, Orangenblüteneis (vegan)

EISKALTE VERSUCHUNGEN

Sanfter Engel 6,90
Orangensaft & Vanilleeis

Eisschokolade 7,90
Kakao, Vanilleeis & Sahne

Eiskaffee 7,90
Kaffee, Vanilleeis & Sahne

HAUSGEMACHTER KUCHEN

Täglich wechselndes Angebot, einsehbar im Restaurant am Showtresen. Glutenfreie und vegane Kuchen/Torten im Angebot

Kuchen 4,00

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*

EL MÖVENSCHISS
Schilksee

Vegane und vegetarische Gerichte

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Möhren-Ingwer-Suppe 7,00/10,00/15,00
Kokosschaum, Balsamico Glace

elVegi Bowl 23,90
Hummus, Taboulé, eingelegte Bete, Ziegenkäse, Falafel, Hauptsache bunt

Gratinierter Ziegenkäse 15,90
Taboulé, karamellisierte rote Paprika, Minze, Walnüsse

elSalat 8,00/13,90
karamellisierte Walnüsse, Cranberrys, Kerne, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing,
+ gratiniertem Ziegenkäse +7,00
karamellisierte rote Paprika
+ Falafel +5,50
auf Wunsch veganes Dressing

HAUPTGERICHTE

Pasta con Tomate 16,90
Tomatensugo, junger Spinat, Creme Fraiche & Kerne (auch vegan möglich)

Vegetarisches Bauernfrühstück 14,90
Gewürzgurke, Rohkostsalat

Parmesan-Trüffel-Pommes 7,90

Süßkartoffel-Pommes mit Ingwer Aioli 7,90

Meersalzkartoffeln 14,50
Drillinge, Kräuter-Dip,Kresse & Salatbeilage

Rotes Thai Curry 15,50
Gemüse, Kokosnussmilch, frischer Koriander, geröstete Erdnüsse & Basmati Reis

Vegane Currywurst mit Pommes 12,90
el Currysauce, Röstzwiebeln

TAPAS VARIATION

Rote Bete Apfelsalat 4,90

Vegane Bratkartoffeln 5,00

Kartoffelpüree 5,00

Meersalzkartoffeln mit Mojo Verde 6,00

Pimentos de Padron 4,90

Basmatireis 4,50

Taboulé 6,00

Hummus mit Kichererbsensalat 4,90

Spinatsalat mit Tahina-Dressing 5,00

Falafel mit Tahini-Sauce (3 Stück) 6,00

Asiatisches Wokgemüse 8,00

Portion Pommes 5,50

Vegane Speisen sind mit der grünen Möve gekennzeichnet

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*

EL MÖVENSCHISS
Schilksee

HEISSGETRÄNKE

Becher Kaffee 3,50

Americano 4,50
doppelter Espresso verlängert

Glas Tee 3,90
Darjeeling, Earl Grey, Rooibos Vanille, Kräutergarten, Grüner Tee, Sommerbeere

Heißer Ingwer *mit Honig (mit frischem Ingwer)* 3,90

Heiße Minze *(mit frischer Minze)* 3,90

Schokolade 3,90
+ Sahne +1,00

Cappuccino 3,90
+ Sahne +1,00

Latte Macchiato 4,20
+ Aroma: Karamell[1], Haselnuss[1,2] +1,00

Milchkaffee 4,20

Espresso 2,60

Doppelter Espresso 4,20

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Heißgetränke gerne mit Hafermilch zu.

Alle Kaffespezialitäten gibt es bei uns auch entkoffeiniert.

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit Bio Fairtrade Kaffee aus Hamburg zubereitet.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Softgetränke[3,7,9,11] (0,3 l) 3,70
Coca Cola, Coke Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix

Viva con Agua (0,33 l / 0,75 l) 3,50 / 7,90
laut, leise

Granini Säfte
Apfel[3], Orange (0,2 l / 0,4 l) 3,00 / 4,90
als Schorle (0,2 l / 0,4 l) 2,80 / 4,80
Rhabarber, Kirsche, Traube, Banane[3], Maracuja, KiBa[3], Johannisbeere (0,2 l / 0,4 l) 3,50 / 5,50
als Schorle (0,2 l / 0,4 l) 3,20 / 5,20

Vitamalz (0,33 l) 4,20

Schweppes[1,3,10] (0,2 l) 3,90
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon

Hausgemachte Limo Durstlöscher (0,4 l) 5,50
mit Gurke, Limette, Ingwer, Minze

Hausgemachter Eistee (0,4 l) 5,50
mit Zitrone, Minze, Holunder

Fritz Limo (0,33 l) 3,90
Honigmelone, Zitrone, Orange, Apfel-Kirsch-Holunder

BIER

Möven Hell *vom Fass* (0,3 l / 0,4 l) 4,30 / 5,50
Das süffigste Möven-Bier aller Zeiten

Jever *vom Fass* (0,3 l / 0,4 l)
Genuss frisch-herber Bier-Vielfalt, Pilsener 4,30 / 5,50
Jever Fun, Jever Fun Zitrone (0,33 l Flasche) 4,50

Schöfferhofer
Hefeweizen vom Fass (0,3 l / 0,5 l) 4,90 / 5,90
Alkoholfrei (0,5 l Flasche) 5,90

Lille Craft Beer aus Kiel
Pale Ale (0,33 l Flasche) 5,90
tropische fruchtige Nase trifft starke Hopfennote
Lager (0,33 l Flasche) 5,90
beerig fruchtige Nase, leicht karamelliger Körper
IPA alkoholfrei (0,33 l Flasche) 5,90

EL MŌVENSCHISS
Schilksee

SCHNAPS

MÖVENSCHISS ●●[2,3] **(2 cl)** *2 cl Korn, 1 Scheibe Salami, scharfer Meerrettich*	4,00
Ramazzotti, Averna (4 cl)	4,50
Wodka Absolut (2 cl, 4 cl)	3,50 / 5,90
Havanna Club, 3 Jahre (2 cl, 4 cl)	3,50 / 5,90
Bombay Sapphire (2 c, 4 cl l)	3,50 / 5,90
Whisky (2 cl, 4 cl) *Glenfiddich Malt, Tullamore*	4,50 / 8,00
Osborne Veterano (2 cl, 4 cl)	3,90 / 5,90
Asbach (2 cl, 4 cl)	3,90 / 5,90
Hennessy (2 cl, 4 cl)	5,50 / 9,00
Jägermeister (2 cl, 4 cl)	3,50 / 5,90
Oldesloer Korn (2 cl, 4 cl)	3,00 / 5,00
Aquavit (2 cl, 4 cl) *Jubiläums-Aquavit, Kieler Sprotte, Linie*	4,20 / 5,90
Malteser (2 cl, 4 cl)	3,50 / 5,50
Bitter (2 cl, 4 cl) *Fernet Branca, Gammeldansk*	3,50 / 5,90
Grappa Nonino Chardonnay (2 cl, 4 cl)	5,50 / 9,00
Grappa GIARE Chardonnay Riserva (2 cl)	7,50
Schladerer (2 cl, 4 cl) *Kirschwasser, Williams Birne, Himbeergeist, Obstwasser*	4,90 / 8,00
Baileys ●[1,9] **(2 cl, 4 cl)**	4,50 / 8,00
Helbing Kümmel (2 cl, 4 cl)	3,50 / 5,90
Ouzo 12 (2 cl, 4 cl)	3,50 / 5,90
Sambuca (2 cl, 4 cl)	4,50 / 8,00

LONG DRINKS

(0,3 l mit 4 cl Schnaps) *Campari-Orange[1], Gin-Tonic[10], Wodka-Orange, Wodka-Lemon[1,10], Cuba Libre[1,9], Whisky-Cola[1,9], Bacardi-Cola[1,9]*	8,90

Allergene & Zusatzstoffe

Bitte geben Sie immer Unverträglichkeiten & Allergien bei der Bestellung mit an.

●*Gluten* ●*Milch* ●*Sulfite/Schwefeldioxid*

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*

EL MÖVENSCHISS
Schilksee

SPRUDELNDES

Sekt, Privat Cuvée • (0,1 l / 0,75 l) 5,50 / 24,00
Deutschland / perliges Aroma mit angenehmer Säure und weichem Abgang

BOUVET Excellence Crémant de Loire • (0,75 l) 39,00
Frankreich / Loire, frisches perliges Aroma mit Noten von Steinobst, Zitrus und leichte Briochenoten

Weißwein-/Rotweinschorle • (0,2 l) 5,50
Spanien / Bodegas Maximo, elegant und dezente Säure

ROSÉ

Flic Rose 6,90 / 26,00
(0,2 l / 0,75 l)
Portugal / Lissabon / Casa Santos Lima, lachsfarben, junge blumige Fruchtaromen von frischen Früchte

WEISSWEIN

Möves Grauburgunder, • trocken 6,50 / 24,00
(0,2 l / 0,75 l)
Deutschland / Rheinhessen / Weingut Eric Manz, Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem feinmineralischem Nachhall

Riesling VDP Gutswein, • trocken 7,50 / 28,00
(0,2 l / 0,75 l)
Deutschland / Rheingau / Weingut Wegeler, Aromen von exotischen Zitrusfrüchten mit dezenter Würze. Birne, Apfel, Pfirsich und Mango mit lebendiger Säure

Jolaseta, • trocken 5,90 / 20,00
(0,2 l / 0,75 l)
Spanien / Navarra / Bodegas Principe de Viana, Aromen von grünem Apfel mit leichter Zitrusnote

Sauvignon Blanc Warrelwind M A N, trocken 7,50 / 28,00
(0,2 l / 0,75 l)
Südafrika / Winzer Gespann, der frische Warrelwind sorgt im Sommer für das richtige Aroma und hält die Trauben frisch

Flic Branco, Weißweincuvée (vegan) 6,90 / 26,00
(0,2 l / 0,75 l)
Portugal / Lissabon / Casa Santos Lima, Aromen von tropischen und Zitrusfrüchten, feiner Säure, fruchtige Blanace

ROTWEIN

Der dicke König, Cuvée, feinherb 7,50 / 29,00
(0,2 l / 0,75 l)
Deutschland / Nahe / Genheimer Kiltz, dichtes süßliches Aroma, mit geschmeidigen Tanninen und viel Frucht, im Holzfass herangereift

Trefilari Primitivo IGP, trocken 8,50 / 32,00
(0,2 l / 0,75 l)
Italien / Apulien / Cantina Sampietrana, kräftige, klare Aromen nach Amarenakirsche, Johannisbeere und Blaubeere mit leichten Anklängen von Nelken

Faustino, Art Collection, Tempranillo, trocken 6,90 / 26,00
(0,2 l / 0,75 l)
Spanien / Rioja / Aroma von schwarzen Beeren und würzigen Komponenten, bei frischem, eleganten Geschmack

Jolaseta, Tempranillo, trocken 5,90 / 20,00
(0,2 l / 0,75 l)
Spanien / Navarra / Bodegas Principe de Viana, fruchtige Aromen von frischen dunklen Beerenfrüchten