



EL MÖVENSCHISS

Schilksee

APERITIF

Aperitif des Tages	siehe Tafel
Aperol-Spritz (0,2 l) 8,50 <i>Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orange</i>	
Hugo (0,2 l) 8,50 <i>Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Mineralwasser</i>	
Lillet Wild Berry (0,2 l) 8,50 <i>Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry & Beeren</i>	
Sekt Cassis (0,1 l) 6,50 <i>Sekt, schwarzer Johannisbeerlikör</i>	
Martini (5 cl) 6,50 <i>bianco, rosso</i>	
Sandemann Sherry (5 cl) 6,50 <i>dry seco, medium</i>	
Glas Sekt (0,1 l) 5,50	

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Aperitif gerne alkoholfrei zu



ZUM TEILEN

eITapas Platte 28,90 <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>	
Vegetarische eITapas Platte 26,90 <i>Meersalzkartoffeln mit Rauchpaprika Aioli, Oliven & Manchego, Couscous, gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierter Paprika, Falafel, Hummus, Rote Bete-Apfel Salat, Ingwer Aioli & Baguette</i>	

VORSPEISEN

Brotkörbchen & Ingwer-Aioli 5,90	
Gambas al ajillo (12 Stk.) 16,90 <i>Olivenöl, Knoblauch, Chili, Vino Fino, Baguette</i>	
Tatar vom Weiderind 15,90 <i>Sauce Tatar, Eigelb, Perlzwiebel</i>	
Feines aus dem Meer 15,50 <i>Krabbenterrine, Matjestatar & Lachskrokette</i>	
Cremiger Burrata 13,90 <i>gepickelter Kürbis, Pflücksalat & Kernöl</i>	

SUPPEN

Schilkseer Fischsuppe 10,00/14,00/21,00 <i>Fischwürfel, Muschelfleisch, Gemüsestreifen</i>	
Möhren-Ingwer-Suppe 8,00 / 10,00 / 15,00 <i>Kokosschaum, Balsamico Glace</i>	
Tagessuppe siehe Tafel	

ZWISCHENDURCH

Gratinierter Ziegenkäse 15,90 <i>karamellisierte Paprikastreifen, Minze, Walnüsse & Taboulé</i>	
Kalt geräucherter Lachs 16,90 <i>Kräuterschmand, Salatbeilage & Kartoffelrösti</i>	
Parmesan-Trüffel-Pommes 7,90	
Süßkartoffel-Pommes mit Ingwer Aioli 7,90	



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
*el Currysauce, Röstzwiebeln
(auch vegan möglich)*

Bauernfrühstück ●●●● 16,90
*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 (kalt) ●●●● 22,90
el Remoulade, Beilagensalat & Bratkartoffeln

Schilkseer Fischplatte ●●●● 25,90
*Rauchfisch-Spezialitäten: Matjes, Brathering in Sauer,
Lachs, Rote Bete-Apfelsalat, Hausfrauensauce &
Bratkartoffeln
+ Nordseekrabben ● 9,50*

EL FISCH

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

Kabeljaufilet vom Grill ●●●●● 28,90
*Miso-Sauce, Kartoffel-Blumenkohl-Stampf & wilder
Brokkoli*

Gegrilltes Lachsfilet ●●●●● 27,90
Risotto, gegrillter Kürbis & Babyspinat

Schilkseer Butt (ca. 500g) ●●●●● 28,90
*mit Speckstippe, Bratkartoffeln & Gurkensalat
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!*

EL FLEISCH

Rib Eye Steak von der Holsteiner Färs (ca. 250g) ●●●●● 34,90
Kräuterbutter, Trüffelpommes & Caesar Salad

Geschmorte Iberico Schweinebäckchen ●●●●● 27,90
*Portwein-Jus, Kartoffel-Rüben-Ragout & Waldpilze
Ein hochwertiges Fleisch, kräftig im Geschmack, saftig
geschmort – eine wahre Delikatesse*

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





EL MÖVENSCHISS

Schilksee

SALATE

eISalat ●●●●●	13,90
<i>Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, karamellisierte Walnüsse, Cranberrys, Kerne, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing</i>	
+ kalt geräucherter Lachs ●	+9,00
+ gratinierter Ziegenkäse ●	+7,00
<i>karamellisierte Paprikastreifen</i>	
+ Crunchy Chicken ●●	+7,00
+ Garnelen ●	+8,00
+ Falafel ●	+5,50
<hr/>	
Caesar Salad ●●●●●	13,90
<i>Römersalat, Cherrytomaten, Croûtons & Parmesan-Anchovis Dressing</i>	
+ Crunchy Chicken ●●	+7,00
+ Garnelen ●	+8,00
<hr/>	
Beilagensalat ●●●●●	5,90
<i>Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing (auch vegan möglich)</i>	

PASTA, CURRY

Pasta Iberico ●●●●●	18,90
<i>Penne, Hähnchenbruststreifen, Serrano Schinken, Thymian-Sherrysauce, junger Spinat, Grana Padano & Schuss Sahne</i>	
<hr/>	
Pasta Marinero ●●●●●	19,50
<i>Penne, Fischfilet Würfel, Gambas, Muscheln, Majoran & Tomaten-Weißweinsugo</i>	
<hr/>	
Pasta Rote Bete ●●●●●	16,90
<i>Rote Bete, Balsamico, Schmand, Kräuter & Kerne (auch vegan möglich)</i>	
<hr/>	
Rotes Thai Curry (vegan) ●●●●●	15,50
<i>buntes Gemüse, Kokosnussmilch, Koriander, geröstete Erdnüsse & Basmati Reis</i>	
+ 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





EL MÖVENSCHISS

Schilksee

Vegane und vegetarische Speisen

VORSPEISEN

Brotkörbchen & Ingwer-Aioli  5,90

Vegetarische elTapas Platte  26,90

Meersalzkartoffeln mit Rauchpaprika Aioli, Oliven & Manchego, Couscous, gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierter Paprika, Falafel, Hummus, Rote Bete-Apfel Salat, Ingwer Aioli & Baguette

Cremiger Burrata 13,90

gepickelter Kürbis, Pflücksalat & Kernöl

SUPPEN

Möhren-Ingwer-Suppe   8,00/10,00/15,00

Kokosschaum, Balsamico Glace

Tagessuppe siehe Tafel

ZWISCHENDURCH

Gratinierter Ziegenkäse  15,90

Taboulé, karamellierte rote Paprika, Minze, Walnüsse

Parmesan-Trüffel-Pommes  7,90

Süßkartoffel-Pommes mit Ingwer Aioli  7,90

SALATE

elSalat  13,90

karamellierte Walnüsse, Cranberrys, Kerne, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing,

+ gratiniertem Ziegenkäse  +7,00

karamellierte rote Paprika

+ Falafel  +5,50

auf Wunsch veganes Dressing

Beilagensalat  6,50

Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing

(auch vegan möglich)

HAUPTSPEISEN

Vegetarische elTapas Platte  26,90


Meersalzkartoffeln mit Rauchpaprika Aioli, Oliven & Manchego, Couscous, gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierter Paprika, Falafel, Hummus, Rote Bete-Apfel Salat, Ingwer Aioli & Baguette

Pasta Rote Bete  16,90

Rote Bete, Balsamico, Schmand, Kräuter & Kerne (auch vegan möglich)

Vegetarisches Bauernfrühstück  14,90

Gewürzgurke, Rohkostsalat

Rotes Thai Curry   15,50

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

Vegane Currywurst mit Pommes  12,90

el Currysauce, Röstzwiebeln

elVeggie Burger of the day  siehe Tafel

Vegane Speisen sind mit der grünen Möve gekennzeichnet





EL MÖVENSCHISS

Schilksee

DESSERT

Kleine Crema Catalana & Espresso	6,90
Windbeutel Schilksee	8,90
<i>Kirschen, Vanilleeis & Sahne</i>	
eISchiet Windbeutel	9,50
<i>Vanilleeis, Sahne, Eierlikör & Mohn</i>	
Heißer Brownie	8,90
<i>mit Tonkabohneneis & Karamellsauce</i>	
Crema Catalana mit Orangenblüteneis	9,50
Affogato	7,90
<i>doppelter Espresso, Vanilleeis & Sahne</i>	

HEIßE VERSUCHUNGEN

Glühwein	4,50
<i>rot mit Wintergewürzen</i>	<i>mit Schuss +2,50</i>
Kinderpunsch	3,90
Pharisäer	7,90
<i>Rum, Zucker, Kaffee & Schlagsahne</i>	
Lumumba	7,90
<i>Rum, Kakao & Schlagsahne</i>	
Rumgrog (4cl)	6,90

HAUSGEMACHTES EIS

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



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