EL MÖVENSCHISS
Schilksee

APERITIF

Möves-Spritz (0,2 l) 9,50
Secco, Martini Bianco, Créme de Cassis & Mineralwasser

Ingwer-Spritz (0,2 l) 8,90
Secco, Limettensaft, Ingwer & Mineralwasser

Aperol-Spritz (0,2 l) 8,90
Secco, Aperol, Mineralwasser, Orange

San Bitter Spritz (0,2 l) alkoholfrei 8,90
San Bitter, Maracujasaft, Mineralwasser

Lillet Wild Berry (0,2 l) 8,90
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & Beeren

Secco Cassis (0,1 l) 6,90
Secco, schwarzer Johannisbeerlikör

Martini (5 cl) 6,90
bianco, rosso

Sandeman Sherry (5 cl) 6,90
dry seco, medium

Glas Prosecco (0,1 l) 5,50

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen, Ihren Aperitif alkoholfrei zu

ZUM TEILEN

elTapas Platte 28,90
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

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

VORSPEISEN

Brotkörbchen & Ingwer-Aioli 5,90

Gambas al ajillo 17,90
Olivenöl, Knoblauch, Chili, Vino Fino, Baguette

Kalt geräucherter Lachs 16,90
Kräuterschmand, Salatbeilage & Kartoffelrösti

Beilagensalat 6,90
Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing
(auch vegan möglich)

SUPPEN

Schilkseer Fischsuppe 10,00/14,00/21,00
Fischwürfel, Muschelfleisch, Gemüsestreifen

Möhren-Ingwer-Suppe 8,00 /10,00 /15,00
Kokosschaum, Balsamico Glace

ZWISCHENDURCH

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

Parmesan-Trüffel-Pommes 8,50

Süßkartoffel-Pommes mit Ingwer-Aioli 8,50

Meersalzkartoffeln mit Quark 15,90
Drillinge, Kräuterquark & Salatbeilage
+ Crunchy Chicken +7,00
+ gebratene Garnelen +12,00

EL MÖVENSCHISS
Schilksee

MÖVES KLASSIKER

Original Backfisch 18,90
Kartoffel-Gurkensalat & el Remoulade

Labskaus 21,90
Matjes, Rollmops, Spiegelei & Rote Bete

Schnitzel vom Schwein 19,90
Champignonrahmsauce, Gurkensalat & Pommes

Currywurst mit Pommes 13,90
el Currysauce, Röstzwiebeln & Pommes
(auch vegan möglich)

Möves Hausgemachtes Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 21,50
el Hausfrauensauce, Rohkostsalat & Bratkartoffeln

Holsteiner Sauerfleisch (kalt) 19,50
vom Schweinenacken, Rohkostsalat & Bratkartoffeln

Bauernfrühstück 17,90
Holsteiner Katenschinken, Gewürzgurke & Rohkostsalat
(auch vegetarisch möglich)

Roastbeef vom Holsteiner Rind (kalt) 24,90
el Remoulade, Beilagensalat & Bratkartoffeln

Schilkseer Rauchfisch-Spezialitäten 25,90
Rauchfisch-Spezialitäten: Matjes, Heilbutt, Rollmops, Lachs, Brathering in Sauer, Rote Bete-Apfelsalat, el Hausfrauensauce & Bratkartoffeln
+ gebratene Garnelen +12,00

EL FISCH

elPannfisch 24,90
Lachs & Seelachs, körnige Senfsauce, Rote Bete-Apfelsalat & Kartoffelstampf

Gegrilltes Lachsfilet 28,90
Mediterranes Tomatengemüse, Kanarische Kartoffeln

Kabeljaufilet vom Grill 27,90
Mango-Paprika Salat, Kräuter-Chili Kartoffeln, Pimentos de Padron & Rauchpaprika-Aioli

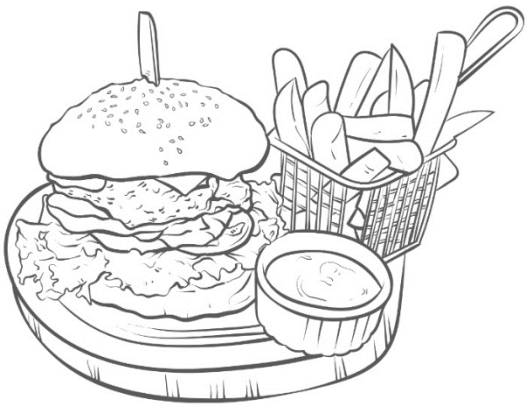
elLachs Burger 23,90
Hausgemachte Lachsfrikadelle, Tomate, Römersalat, Honig-Senf-Mayo & Pommes
(auch vegetarisch möglich)
mediterranean tomato vegetables, sea salted potatoes

Möves Fischfilet á la Bordelaise 19,80
Kräuterbutter-Sauce, Tomate & Baguette

Möves Kutter Scholle (ca. 550g) 28,90
mit Kartoffel-Gurkensalat & Speckstippe
+ gebratene Garnelen +12,00

EL FLEISCH

Entrecôte vom Grill „Surf&Turf“ (ca. 250g) 34,90
Kräuterbutter, Trüffelpommes & Caesar Salad
+ gebratene Garnelen +12,00



EL MÖVENSCHISS
Schilksee

SALATE

elSalat 13,90
Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, karamellisierte Walnüsse, Cranberrys, Kerne, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing
+ gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Paprikastreifen +7,00
+ Crunchy Chicken +7,00
+ Garnelen +12,00
+ Falafel +6,50

Caesar Salad 13,90
Römersalat, Cherrytomaten, Croûtons & Parmesan-Anchovis Dressing
+ Crunchy Chicken +7,00
+ Garnelen +12,00

Beilagensalat 6,90
Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing
(auch vegan möglich)

PASTA & CURRY

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

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

Rotes Thai Curry (vegan) 15,50
buntes Gemüse, Kokosnussmilch, Koriander, geröstete Erdnüsse & Basmati Reis
+ Crunchy Chicken +7,00
+ Garnelen +12,00

FÜR UNSERE LÜTTEN (BIS 12 JAHRE)

Nudeln in Tomaten-Sahnesauce 8,50

Crunchy Chicken mit Pommes 11,90

Backfisch mit Remoulade & Pommes 10,90

Portion Pommes 5,90

Portion Ketchup, Mayonnaise je 0,80

Portion Ingwer Aioli, el Remoulade je 2,80

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Änderungen von Beilagen 1,50 € berechnen.
Für die Außer Haus Verpackung berehcnen wir eine Umlagenpauschale von 1,50 €

EL MÖVENSCHISS
Schilksee

VEGAN & VEGETARISCH

VORSPEISE

Brotkörbchen & Ingwer-Aioli 5,90

ZUM TEILEN

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

SUPPE

Möhren-Ingwer-Suppe 8,00/10,00/15,00
Kokosschaum, Balsamico Glace

ZWISCHENDURCH

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

Parmesan-Trüffel-Pommes 8,50

Süßkartoffel-Pommes mit Ingwer-Aioli 8,50

Meersalzkartoffeln mit Quark 15,90
Drillinge, Kräuterquark & Salatbeilage

SALATE

elSalat 13,90
karamellisierte Walnüsse, Cranberrys, Kerne, Sprossen, weißes Balsamico-Kräuter-Dressing,
+ gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Paprikastreifen + 7,00
+ Falafel +6,50
auf Wunsch veganes Dressing

Beilagensalat 6,90
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

Vegetarisches Bauernfrühstück 15,90
Kartoffeln, Ei, Gewürzgurke & Rohkostsalat

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

Vegane Currywurst mit Pommes 13,90
el Currysauce, Röstzwiebeln

el Ziegenkäse Burger 19,90
Tomate, Römersalat, Preiselbeeren, Honig-Senf-Mayo & Pommes

Unsere veganen Speisen sind mit der grünen Möve gekennzeichnet.

EL MÖVENSCHISS
Schilksee

DESSERT

Kleine Crema Catalana & Espresso 6,90

Heißer Brownie 8,90
mit Tonkabohneneis & Karamellsauce

Crema Catalana mit Orangenblüteneis 9,50

Frische Waffel mit Puderzucker 6,00
+ Kugel Vanilleeis *+2,00*
+ Kugel Vanilleeis & Sahne *+3,00*
+ Kugel Vanilleeis, Kirschen & Sahne *+4,00*

Affogato 7,90
Doppelter Esspresso, 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) & Eis der Saison

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

EISKALTE VERSUCHUNGEN

Eiskaffee 7,90
Kaffee, Vanilleeis & Sahne *mit Schuss +2,50*

Sanfter Engel 6,90
Oragensaft & Vanilleieis

Eisschokolade 7,90
Kakao, Vanilleeis & Sahne

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*