

*Een hartlige Begrötung
in de „KOMBÜSE“*

*eine herzliche Begrüßung
in der „Kombüse“*

*Speisen-
und Getränkekarte*

*Zusätzlich beachten Sie bitte auch unsere Monatskarte
und die aktuellen Tagesangebote*

sowie unsere Events !!!



„Essen ist ein **Bedürfnis**,

genießen ist eine **Kunst.**“

La Rochfoucauld – franz. Literat (1613-1680)



Hermann Tiessen Schiffsausrüstungen - 1927

1887 wurde Hermann Tiessen in Dithmarschen geboren und gründete 1927 seinen Schiffsausrüsterbetrieb an einem beim Kanalbau aufgeschütteten Kai, der 1977 nach ihm benannt wurde und seitdem den Namen „Tiessenkai“ trägt. 1921 wurde sein Sohn Günter geboren, der nach dem Krieg in den väterlichen Betrieb eintrat und diesen bis 2004 führte.

Seit 2007 befindet sich in den ehemaligen Räumen des Schiffsausrüsters das „Schiffercafe“, welches von Ernst Hintzmann gegründet wurde, der auch den Tango nach Holtenau und ins „Schiffercafe“ brachte. Seit November 2009 wird das „Schiffercafe“ von Alexander Stieler geführt und wurde 2015 durch die „Kombüse“ erweitert.

In beiden Lokalen werden seitdem saisonale und regional angebaute Produkte frisch zubereitet. Fangfrischer Fisch zusammen mit im Wasser der Kieler Förde gezüchteten Garnelen und Muscheln der Kieler Meeresfarm runden das Angebot ab.

Das „Schiffercafe“ war bereits zu Zeiten des Schiffsausrüsters Kulisse des Kieler Tatorts „Väter“ (30.11.2003), sowie als Treffpunkt im Tatort „Borowski und die einsamen Herzen“ (12.10.2008) zu sehen.

Monatskarte:

März / April

Unser dazu passender Weintipp:

Wat vörwech ...

Frisch gebackenes Baguette <i>mit Aioli oder Sour Creme</i>	3,50 €
Cremige Tomatensuppe <i>ohne Sahne – mit Basilikum</i>	5,50 €
Fördesuppe <i>Ein Teller frische, fischige Suppe mit verschiedenen Meeresfrüchten wie z.B. Fisch, Muscheln oder Garnelen</i>	7,50 €

Wat vun de Buern ...

Ofenkartoffel – mit Salatbeilage <i>mit Sour Creme</i>	5,90 €
<i>mit 2 hausgemachten Matjesfilets</i>	6,70 €
<i>mit Räucherlachs</i>	8,90 €

Wat Grönet ...

Beilagensalat <i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	4,40 €
Salatteller der Saison <i>Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika</i>	5,90 €
<i>mit frisch gebratenem Lachsfilet</i>	zzgl. 5,90 €
<i>mit gebratenen Seewasser-Rotgarnelen</i>	zzgl. 6,50 €
Ruccolasalat <i>mit Cherrytomaten, Seewasser-Rotgarnelen und Parmesanhobel</i>	10,50 €

Alle Salate werden mit Essig-Öl und Baguette serviert.

Besünnere Grööt vun de Fischer ...

(Ein besonderer Gruß der Fischer ...)

- Hausgemachter Backfisch*** 12,50 €
*in selbstgemachtem Bierteig mit Remoulade,
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage*
- Heringe in Sauer*** 13,50 €
*Gebratene Heringe in Sauer mit Bratkartoffeln
und Salatbeilage*
- „Holtenauer“ Pannfisch*** 14,90 €
*gebratenes Fischfilet auf körniger Senfsauce mit
Bratkartoffeln und Salatbeilage*
- Lachsfilet aus dem Ofen*** 15,50 €
*mit Knoblauch, Rosmarin, Ingwer und Oliven gegart
auf Orangen-Bandnudeln*
- Krosch gebratener Goldbutt*** 15,50 €
*mit Speck, Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln
und Salatbeilage*
- Zanderfilet – kross auf der Haut gebraten*** 16,50 €
*mit Ratatouille - Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*
- Medallions vom Seeteufel*** 19,50 €
*auf gebratenem grünen Spargel in
Pernod-Safransauce mit schwarzem Reis*
- Rasmusplatte „Kombüse“ (für 2 Pers.)*** 38,50 €
*Lachs-, Zander- und Dorschfilet mit Seewasser-Rotgarnelen,
gebraten auf Gemüse mit Bratkartoffeln, Sour Creme und Salat*

*Die Saucen, der Matjes, die Hausfrauensauce und
die Aioli werden von uns selbst hergestellt!*

... und allen Allergikern sei kurz gesagt: Alle Gerichte auf dieser Seite enthalten mindestens Fisch !

Un noch wat gaaanz Besünneret ... un ok vun de Fischer!

(Und noch was ganz Besonderes ...auch vom Fischer !)

In der Kieler Förde – und ersatzweise auch vor Norwegen – gefangener Hering wird hier bei uns im Haus nach eigenem Rezept selbst in Fässern eingelegt und verlässt uns als „Holtenauer Kräutermatjes“ nordische Art.

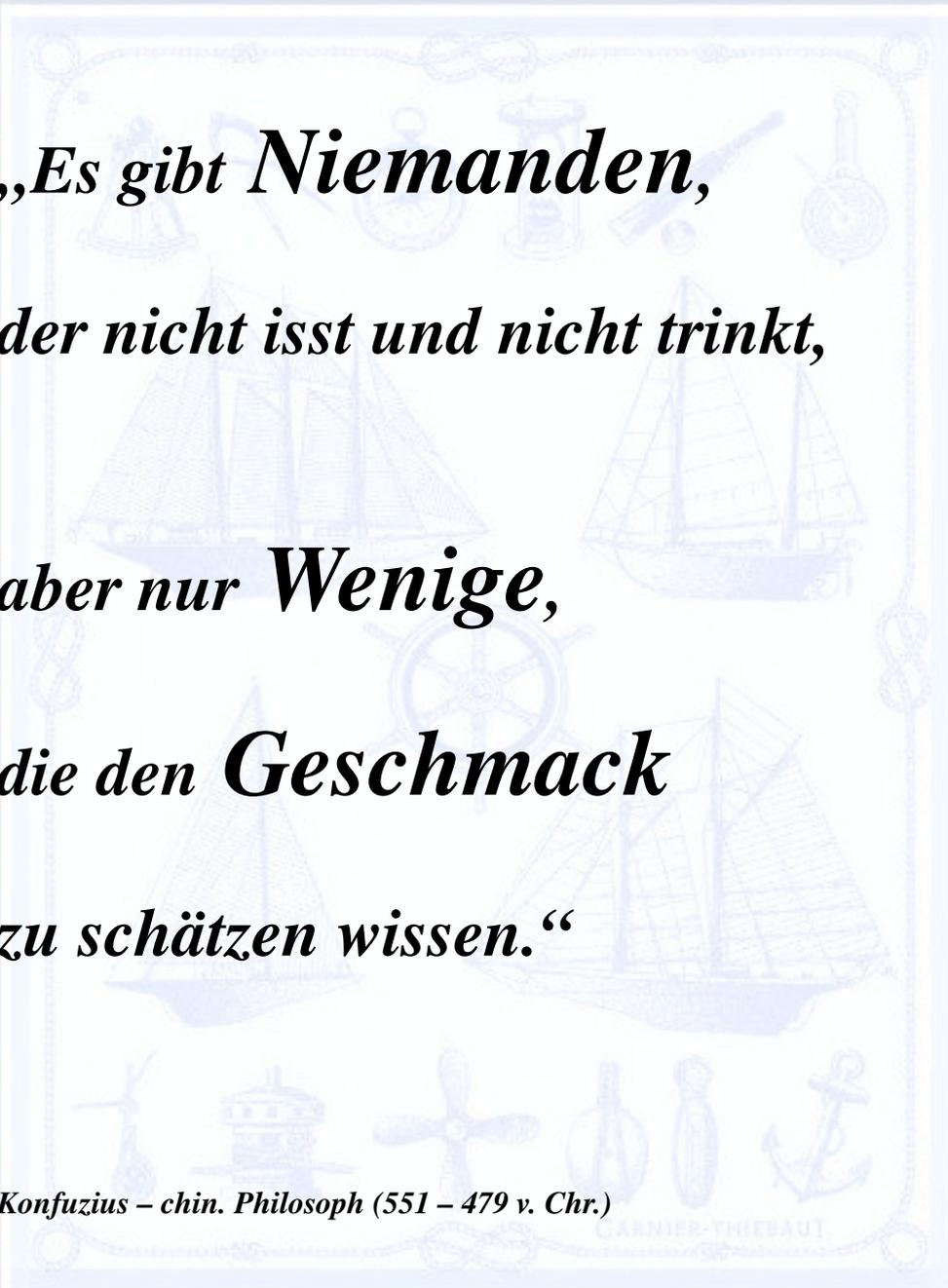
Hausgemachter Kräutermatjes 7,80 €
zwei hausgemachte Holtenauer Kräutermatjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebeln, Kräuter der Provence und rotem Pfeffer

Zwei „Holtenauer“ Kräutermatjesfilets *(nach Hausfrauen Art)* 13,50 €
bei uns in Fässern gereift mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Wir wünschen besonders guten Appetit !



Vermutlich zwischen 1927 und 1930 ...



*„Es gibt **Niemanden**,
der nicht isst und nicht trinkt,
aber nur **Wenige**,
die den **Geschmack**
zu schätzen wissen.“*

Konfuzius – chin. Philosoph (551 – 479 v. Chr.)

Dit un Dat ...

(Es gibt Gerichte, die dürfen auf norddeutschen Speisekarten nicht fehlen!)

- Kartoffelpuffer*** 7,50 €
Drei Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Sour Creme
- Currywurst aus der Kombüse*** 8,30 €
*mit hausgemachter fruchtig-pikanter Currysoße
dazu Pommes Frites*
- Sauerfleisch „Holsteiner Art“*** 11,80 €
Hausgemacht mit Bratkartoffeln & Remoulade und Salatbeilage
- Labskaus*** 14,50 €
*Nordisch leckere Spezialität, hausgemacht mit zwei Spiegeleiern,
einem Bismarckhering und sauren Gurken*



Schiffsausrüster Tiessen und Zerssen ca. 1930



„Suup di voll –

un freet di dick,

un hol dat Muul von Politik.

Dat steit an !“

Spruch über der Kapitäns-Kajüte

„Fisch-Fiete“ – Keitum auf Sylt

Wat vun Backwark ...

<i>Verschiedene ofenfrische Blechkuchen mit Sahne zzgl. 0,50 €</i>	2,50 €
<i>Warmer Apfelstrudel - mit Vanilleeis</i>	4,70 €

Wat för Achteran ...

<i>„So ´ne Grütze“ Kirschgrütze mit Amarettinibruch, Vanillesauce und Sahnehaube</i>	3,60 €
<i>Orangeneisparfait Orangeneisparfait mit Mandelcrunch und Zabaglione</i>	4,60 €
<i>Tiramisu</i>	4,60 €
<i>„Kalter Hund“ mit Früchten</i>	4,40 €

Hinweise:

Für unsere kleinen Gäste bieten wir kleine Portionen für 2/3 des Preises an, da auch sie in den vollen Genuss der Speisen kommen sollen.

Wir weisen an dieser Stelle darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Speisen und Getränke potentiell allergene Stoffe enthalten könnten. Auf Nachfrage reichen wir Ihnen gerne eine Übersicht aller verwendeten Allergene und Zusatzstoffe.

Nich lang schnacken, Kopp in 'n Nacken!

- die Getränkekarte:

Water ...

Magnus Wasser – stilles Wasser	0,25l	1,80 €
Flensburger Wasser – mit Kohlensäure	0,33l	2,50 €
Magnus Wasser – mit Kohlensäure	0,75l	5,20 €

Wat Limonadiget ...

fritz-kola	0,33l	2,50 €
fritz-kola zuckerfrei	0,33l	2,50 €
fritz-limo orangenlimonade	0,33l	2,50 €
fritz-limo zitronenlimonade	0,33l	2,50 €
mischmasch kola-orangen-limo.	0,33l	2,50 €

Wat Saftiget ...

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Orange Steinmeier	2,70 €	4,40 €
Apfel/ -Schorle Steinmeier	2,70 €	4,40 €
Rhabarber/ -Schorle Granini	2,70 €	4,40 €

VÖRSICHT: Wat Warmet und mit Koffein ...

Becher Kaffee		2,50 €
Milchkaffee		2,90 €
Cappuccino		3,20 €
Latte Macchiato		3,80 €
Espresso		2,10 €
Espresso - Doppio		3,20 €
Der „Pharisäer“	Kaffee, Rum 4cl, Sahne	4,80 €
Grog	heißes Wasser, Rum 4cl, Zucker	4,50 €
Kakao		2,70 €
Tee*		2,40 €

*Fine Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Kräutertee
Rooibos (Natur oder Vanille), Früchtetee, Pfefferminztee,

Aperitivo

<i>Martini - dry</i>	5 cl	3,80 €
<i>Campari Soda</i>	5 cl (Campari)	0,2l 4,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	5 cl (Aperol)	0,2l 5,50 €

Wat ut Gasten ...

(aus Gerste geboren...)

<i>Becks / Becks Gold</i>	0,33l	2,70 €
<i>Becks – green Lemon</i>	0,33l	2,70 €
<i>Flensburger Pils – frei</i>	0,33l	2,70 €

Wat Gastiget ut 'm Fass ...

(Gerste aus dem Fass ...)

<i>Flensburger Pils – gezapft</i>	0,3l	2,80 €
<i>Flensburger Pils – gezapft</i>	0,5l	4,10 €
<i>Flensburger – Radler</i>	0,3l	2,80 €

Wat mit Beer ...

(in diesem Fall: Weissbier)

<i>Schneider Weisse</i>	0,5l	4,50 €
<i>Schneider Weisse – alkoholfrei</i>	0,5l	4,50 €
<i>Schneider Weisse – dunkel</i>	0,5l	4,50 €

Gerste (gluten) im Bier ?? Ja, klar ...

'n Glas Wittwien ...

(Offene Weißweine ...)

			<i>Glas: 0,2l</i>
<i>Weißweinschorle</i>			<i>2,90 €</i>
<i>Villa Rocca</i>	<i>Pinot Grigio</i>	<i>Italien</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Cantina Colli Vicentini</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Italien</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Casal Garcia</i>	<i>Vino Verde</i>	<i>Portugal</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Weedenborn</i>	<i>Grauburgunder</i>	<i>Deutschland (BW)</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Schwarzer Rappe</i>	<i>Riesling mit Kerner</i>	<i>Deutschland (BW)</i>	<i>4,50 €</i>

'n Buddel Wittwien ...

(Eine Flasche Weißwein ...)

			<i>Flasche: 0,75l</i>
<i>Bodegas Hijos de Alberto</i>	<i>Verdejo</i>	<i>Spanien</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Teruzzi & Pethud</i>	<i>Vernacci di San Gimignano</i>	<i>Italien</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Marchesi di Barolo</i>	<i>Gavi</i>	<i>Italien</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Michel Laurent</i>	<i>Sancerre</i>	<i>Frankreich</i>	<i>37,00 €</i>
<i>Weingut Diehl</i>	<i>Grauburgunder</i>	<i>Deutschland</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Weingut Diehl</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Deutschland</i>	<i>23,00 €</i>



2015

'n rosigen Wien ...

(Rosé Wein ...)

<i>Cipriano</i>	<i>Bardolino Chiaretto</i>	<i>Italien</i>	<i>Glas: 0,2l</i> <i>4,80 €</i>
<i>Cipriano</i>	<i>Bardolino Chiaretto</i>	<i>Italien</i>	<i>Flasche: 0,75l</i> <i>16,00 €</i>
<i>Johannes Leitz</i>	<i>Leitz Rose Pinot Noir</i>	<i>Deutschland</i>	<i>28,00 €</i>

'n Glas Rootwien ...

(offene Rotweine ...)

<i>Villa Rocca</i>	<i>Merlot</i>	<i>Italien</i>	<i>Glas: 0,2l</i> <i>4,20 €</i>
<i>Monde del Vino</i>	<i>Primitivo Salento</i>	<i>Italien</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Die Weinmacher</i>	<i>Dornfelder - halbtrocken</i>	<i>Deutschland</i>	<i>4,50 €</i>
<i>M.A.N.</i>	<i>Shiraz</i>	<i>Süd-Afrika</i>	<i>5,80 €</i>

'n Buddel Rootwien ...

(eine Flasche voll Rotwein ...)

<i>Wein Manufaktur Krems</i>	<i>Blauer Zweigelt</i>	<i>Österreich</i>	<i>Flasche: 0,75l</i> <i>22,00 €</i>
<i>Costarossa di Manduria</i>	<i>Primitivo</i>	<i>Italien</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Monde del Vino</i>	<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>Italien</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Infinitus</i>	<i>Cabernet S. Tempranillo</i>	<i>Spanien</i>	<i>25,00 €</i>

Alle unsere Weine enthalten Sulfite und Sulfate

Wat Preckelndet ...

(Es prickelt auf der Zunge ...)

Prosecco

<i>Scavy & Ray</i>	<i>Piccolo</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Scavy & Ray</i>		<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>

Sekt

<i>Mumm</i>	<i>Piccolo</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Mumm – dry</i>		<i>0,75l</i>	<i>20,00 €</i>



1977

... un Branntwien???

Jo – hebbt wi ok. Ji künnt uns gern fraagen!!!

Un wer sik nich truet to fraagen – kiek mol ünnen wat wi all hebbt!!!

(Ja, haben wir – Ihr könnt uns gern fragen - und für die, die uns nicht zu fragen wagen, haben wir ...)

Kanalgeist, Helbing, Linie, Ramazotti, Averna, Obstiges, Grappa, Carlos seine NR 1,

Un noch dit un dat mehr !

...



GARNIER-THIEBAUT

*Auflistung der in unserer Speisen- und Getränkekarte
genannten Zusatzstoffe und Allergene*

Zusatzstoffe:

- 1 – Konservierungsstoffe*
- 2 – Geschmacksverstärker*
- 3 – Antioxidationsmittel*
- 4 – Farbstoffe*
- 5 – Phosphate*
- 6 – Süßungsmittel*
- 7 – Koffeinhaltig*
- 8 – Cheninhaltig*
- 9 – geschwefelt*
- 10 – enthält Phenylalaninquellen*
- 11 – Säuerungsmittel*

Allergene:

- 12 – glutenhaltig*
- 13 – laktosehaltig*
- 14 – Krebs- und Schalentiere*
- 15 – Eier und Erzeugnisse daraus*
- 16 – Fisch*
- 17 – Nüsse und Schalenfrüchte*
- 18 – Sellerie*
- 19 – Weichtiere*
- 20 – Senf*
- 21 – Schwefeldioxyde und Sulfide*
- 22 – Lapine und Erzeugnisse*