



SPEICHER

RESTAURANT & EVENTS

WILLKOMMEN IM "SPEICHER"

WO TRADITION AUF FEINSTE KOCHKUNST TRIFFT.

Direkt am Außenhafen von Emden, in den historischen Mauern eines alten Speichers, erwartet Sie ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse. Mit Blick auf das Wasser und einer einladenden Terrasse genießen Sie bei uns hochwertige Gerichte aus besten regionalen Zutaten – von fangfrischem Fisch über erstklassiges Dry-Aged-Fleisch bis hin zu kreativen veganen Köstlichkeiten. Unsere Leidenschaft für Qualität schmecken Sie in jedem Bissen.

Unser Dry-Aged-Fleisch reift unter perfekten Bedingungen – mit geringer Luftfeuchtigkeit und sanft geführten Luftströmen – für ein unvergleichliches Aroma. Mit dem SPEICHER Beef-Stone-Erlebnis können Sie Ihr Steak auf einem heißen Stein genau nach Ihrem Geschmack vollenden.

Als stolzer Insulaner bringt unser Inhaber die kulinarischen Traditionen seiner Heimat nun aufs Festland und verbindet sie mit neuen, innovativen Ideen. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte mit Zutaten von Bauern und Fischern aus der Umgebung.

Sie können sich nicht entscheiden? Lassen Sie sich überraschen! Unser 3-Gang-Überraschungsmenü nimmt Sie mit auf eine Reise durch unsere Küche – individuell, raffiniert und unvergesslich.

Genießen Sie einen Abend im SPEICHER – wo exzellente Küche und regionale Qualität aufeinandertreffen.



Sehr geehrter Gast, da wir frische und hochwertige Lebensmittel mit Liebe zubereiten, kann es in unserer Küche gelegentlich etwas länger dauern. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit bei uns im SPEICHER Emden.

VORSPEISEN

SPEICHERBROT ZIEGENKÄSE

gratinierter Ziegenkäse, Birne, Honig,
Walnüsse, Feigenmarmelade

■
8,90 €

SPEICHERBROT NORDSEETRAUM

Matjestatar, Krabbencocktail,
Bismarcktatar

■
18,90 €

PASTINAKEN-KARTOFFEL-PLÄTTCHEN

MIT LACHS

hausgemacht, gebeizter Lachs, Dijon Senf,
Meerrettichcreme

■
14,90 €

ROTER THUNFSICH CEVICHE

weißer, schwarzer Sesam, Zwiebeln, Tomaten,
Avocado, Ingwer, Crème Fraîche, Dillschaum

■
17,90 €

ROASTBEEF VON DER FÄRSE

Coleslaw, Tomaten-Zwiebeln-Chutney,
Haselnusspesto, Balsamicokaviar

■
18,90 €

FETAKÄSE TACOS ①

Zucchini, Aubergine, Chili, Paprika,
Zwiebeln, Salsa, Guacamole

■
12,90 €

LAMMFILET CARPACCIO

Ziegenkäsecreme, Rote-Beete-Mousse,
Speicherbrot Crumble

■
19,90 €

Optional mit

Maishähnchenbrust + 6,00 €

Gambas + 6,00 €

Rinderfiletspitzen + 8,00 €

SUPPEN

KRABBENCREME

Grand Marnier, Greetsieler
Krabbenfleisch, Speicherbrot

■
13,90 €

BOUILLABAISSSE „SPEICHER“

Hummer, Jakobsmuscheln,
Grünschalmuscheln, Garnelen,
Fischfilets, Knoblauch, Sherry

■
27,90 €

CHILI-KOKOS-SUPPE ①

Chili, Zitronengras, Zucchini,
Paprika, Kokosmilch,
Speicherbrot

■
8,90 €

Optional mit

Maishähnchenbrust + 6,00 €

Gambas + 6,00 €

FISCH

ROTBARSCHFILET SENF-KARTOFFELKRUSTE

Selleriecreme, Champignons,
Knoblauch-Remoulade

■
22,90 €

GARNELENPFANNE „SPEICHER“

Olivenöl, Knoblauch, Chili, Butter,
Kirschtomaten, Linguine

■
22,90 €

KABELJAUFILET GEBRATEN

Gemüse-Letscho, Ricotta Salata,
Rosmarinkartoffeln

■
24,90 €

WEISSES HEILBUTTFILET GEBRATEN

Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini-
Räuchermandelpesto, Pappardelle

■
34,90 €

SEETEUFEL/JAKOBSMUSCHELN/ HUMMER VARIATION

Wurzelgemüse, Rote-Beete-Mousse,
Krustentierschaum

■
41,90 €

NORDSEE SEEZUNGE

Zitronenbutter, Schwenkkartoffeln

■
37,90 €

PASTA

LINGUINE „SPEICHER“

Hummerfleisch, Garnelen, Jakobsmuscheln,
Knoblauch, Fischsud

■
29,90 €

PAPARDELLE GARNELEN

Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Curry-Kokos-Sauce,
Rucola, Grana Padano

■
22,90 €

GNOCCHI MIT ZUCCHINI-MANDEL-PESTO

kandierte Kirschtomaten, Burrata,
Grana Padano

■
16,90 €

Optional mit

Maishähnchenbrust + 6,00 €

Rinderfiletspitzen + 8,00 €

FLEISCH

GESCHMORTE LANDSCHWEINBÄCKCHEN

Demi-Glace-Sauce, Kartoffelstampf, Brokkoli,
Babymöhren, Burrata-Creme

■
25,90 €

„FÄRSEN“ FILETSTEAK

Ziegenkäsekruste, Kartoffelstampf,
Wurzelgemüse, Cognac-Sauce

■
40,90 €

WEIDELAMMFILET

Kräuterpanade, Knoblauch-Butter-Kartoffeln,
Sellerie-Creme, Rotweinreduktion

■
35,90 €

MAISHÄHNCHENBRUST

Honig-Glasur, Curry-Möhren-Creme, Süßkartoffel
aus dem Ofen, Sour Cream

■
22,90 €

BURGER

180 g regionaler Dry Aged Patty, Brioche Sesam Bun
und 100% Leidenschaft

■
**UNSERE BURGER WERDEN MIT BLATTSALAT, TOMATE, GURKE, SAUREN
GURKEN, ZWIEBELN BELEGT UND MIT „SPEICHER“ POMMES SERVIERT.**

CLASSIC CHEESEBURGER 180 G

hausgemachte Burgersauce,
Ammerländer Cheddar

■
17,90 €

DELFT STAR 180 G

flambierter Ziegenkäse, Feigenmarmelade,
Sour Cream

■
19,90 €

SPEICHER BURGER 180 G

hausgemachte Burgersauce, Ammerländer
Cheddar, Bacon, Jalapeño

■
18,90 €

PULLED LACHS 180 G

gebeizter Lachs, Dillsenf-Sauce,
Remoulade

■
21,90 €

+ EXTRA PATTY + 6,00 €

SALAT

GEMISCHTER SALAT

gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken,
Karotten, Zwiebeln, Paprika,
Radieschen, Rucola

■
KLEIN 6,90 € | GROSS 12,90 €

SALAT „SPEICHER“

gemischte Blattsalate, Pistazien, Avocado,
Kirschtomaten, Rote Bete, Granatapfel,
geröstete Haselnüsse

■
14,90 €

Wählen Sie bitte Ihr Dressing zum Salat:

■ **SANDDORN-VINAIGRETTE** oder ■ **CAESAR-DRESSING**

Optional mit

Burrata/Fetakäse + 4,00 €

Garnelen + 6,00 €

Pulled Lachs + 6,00 €

Maishähnchenbrust + 6,00 €

Rinderfiletspitzen + 8,00 €

VEGAN

VEGAN DREAM

Gemüse-Letscho, gebackene Auberginenbällchen,
Rote Bete Salat

■
14,90 €

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN

Walnüsse, veganer Käse, Honig, getrocknete
Tomaten, gegrillte Paprika

■
15,90 €

KINDERMENÜ

KINDERNUDELN

Tomatensauce, Butter, Parmesan

■
7,90 €

CHICKEN CROSSIES

hausgemacht, Pommes, Ketchup/Mayo

■
9,90 €

FISH & CHIPS

hausgemacht, Fischfilets, Pommes Ketchup/Mayo

■
9,90 €

KUGEL EIS

Auswahl zwischen Schokolade, Erdbeer oder Vanille

■
2,00 € PRO KUGEL

NACHTISCH

CHEESECAKE „SPEICHER“

Pistazien, weiße Schokoladencreme

■
11,90 €

ROTE GRÜTZE BAISER

Joghurt-Sahne, Baiser, Beerenfrüchte
im Weckglas

■
9,90 €

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Sanddornkonfitüre , flüssiger Schokoladenkern

■
11,90 €

Sie können sich zwischen den zahlreichen leckeren Gerichten nicht entscheiden? Kein Problem! Wählen Sie einfach unser 3-Gang-Überraschungsmenü. Teilen Sie uns mit, ob Sie lieber Fisch oder Fleisch essen möchten, und erwähnen Sie eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir zaubern für Sie eine delikate Vorspeise, einen auf Ihre Wünsche abgestimmten, exklusiven Hauptgang und zum perfekten Abschluss eine herzerwärmende Nachspeise. Dieses spontane Geschmackserlebnis wird Ihnen mit Sicherheit lange in Erinnerung bleiben.

3-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Wünschen Sie zum Überraschungsmenü eine passende Weinbegleitung, so sagen Sie uns dies gerne. Unser fachkundiges Personal wird etwas für Sie auswählen.

■
MENÜ 39,90 €

WEINBEGLEITUNG 4X 0,1L 19,90 €

SPEICHERS BEEF- STONE-ERLEBNIS

ERLEBE DAS EINZIGARTIGE STEAKHOUSE-FEELING!

Warum gewöhnliches Essen, wenn man auf einem „Felsen“ essen kann?! Bei uns im SPEICHER braten Sie Ihr hochwertiges Fleisch auf einem heißen Stein selbst – ganz nach Ihrem Geschmack und in Ihrer bevorzugten Garstufe. Ob saftig, medium oder knusprig durch – Sie entscheiden!

Genießen Sie unvergleichliche Steaks und erstklassige Beilagen, die jeden Besuch hier unvergesslich machen.

HEISSER LAVASTEIN

Steaks werden mit Grillgemüse, Backkartoffeln, Aioli, Béarnaise-Sauce und Kräuterbutter serviert.

RUMPSTEAK 250 G

■
34,90 €

RINDERFILETSTEAK 220 G

■
42,90 €

ENTRECÔTE 300 G

■
36,90 €

WEIDELAMM- FILETSTEAK 220 G

■
38,90 €

THUNFISCHSTEAK 220 G

■
32,90 €

5 RIESENGAMBAS

■
29,90 €

ACHTUNG!

Die Steine werden auf **über 300 Grad** erhitzt. Genießen auf eigene Gefahr!

DRY AGED

PURER UND ECHTER FLEISCHGESCHMACK

Um einen weiteren Schritt näher an Natürlichkeit und Nachhaltigkeit zu kommen, haben wir uns ganz bewusst auf die älteste und traditionellste Art der Fleischreifung besonnen - der Trockenreifung.

Jedes Fleisch wäre direkt nach der Schlachtung zäh und hätte wenig Geschmack. Es wird erst durch eine fachgerechte und kontrollierte Lagerung und Reifung zart, aromatisch und bekömmlich.

Gereiftes Fleisch gart schneller und bleibt saftig und lecker.

Zur Trockenreifung (Dry-Aging-Reifung) wird das Fleisch am Knochen belassen und hängend gelagert. Diese Methode ist als „Abhängen“ altbekannt, bedarf aber einer deutlich längeren Reifezeit, denn im Unterschied zu anderen Verfahren geschieht die Dry-Aging-Reifung langsam in bis zu 8 Wochen.

Unser regional bezogenes Dry-Aged-Fleisch reift schonend in einem ganz besonders milden Klima, mit geringer Luftfeuchtigkeit und sanft geführten Luftströmen. Die Fleischstruktur wird zart und durch den Wasserverlust von bis zu 30% intensiviert sich der Fleisचेigengeschmack.

Dry Aged ist besonders bei Gourmets sehr beliebt.



DRY AGED TOMAHAWKSTEAK



AUF ANFRAGE AB 129,00 €

DRY AGED T-BONE STEAK



CA. 300 G 54,90 €

DRY AGED ENTRECÔTE



PRO 100 G 22,00 €

DRY AGED CARRÉ VOM KALB



PRO 100 G 18,00 €

Alle Dry-Aged-Steaks werden mit Ofenkartoffel,
Sour Cream und Grillgemüse serviert.

GETRÄNKE

WASSER

AQUA MORELLI Medium	0,2l	3,20 €
	0,75l	7,50 €
AQUA MORELLI Still	0,2l	3,20 €
	0,75l	7,50 €

ESPRESSO BAR

ESPRESSO	2,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,10 €
TASSE KAFFEE	3,50 €
CAPPUCHINO	3,90 €
LATTE MACCHIATO	4,40 €
THIELE TEE verschiedene Sorten	3,90 €

SOFTDRINKS

COCA COLA ^{1,14}	0,2l	3,30 €
	0,4l	5,90 €
COCA COLA ZERO ^{1,9,11,14}	0,2l	3,30 €
	0,4l	5,90 €
APFELSAFT	0,2l	3,60 €
ORANGENSAFT	0,2l	3,60 €
KIBA	0,2l	3,80 €
	0,4l	6,90 €
GOLDBERG TONIC WATER	0,2l	3,30 €
GOLDBERG BITTER LEMON	0,2l	3,30 €
GOLDBERG GINGER ALE	0,2l	3,30 €
FRITZ BIO APFELSCHORLE	0,2l	3,60 €
FRITZ BIO RHABARBER-SCHORLE	0,2l	3,60 €
FRITZ MISCH – MASCH	0,2l	3,60 €
FRITZ ZITRONENLIMO	0,2l	3,60 €
FRITZ ORANGENLIMO FLASCHE	0,2l	3,60 €
FRITZ APFEL-KIRSCH-HOLUNDER	0,2l	3,60 €
AURICHER EISTEE PFIRSICH	0,45l	5,50 €
AURICHER EISTEE BLAUBEERE	0,45l	5,50 €
VITA MALZ	0,33l	3,60 €

ALLERGENE

Inhaltsstoffe: ¹ Farbstoff, ³ mit Konservierungsstoffen, ⁶ mit Antioxidationsmitteln, ⁹ mit Süßungsmitteln, ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹³ chininhaltig, ¹⁴ koffeinhaltig

GETRÄNKE

BRANDY/COGNAC

CARDENAL MENDOZA	2 cl	4,90 €
REMY MARTIN XO	2 cl	15,90 €
HENNESIE XO	2 cl	17,90 €

RUM

KRAKE RUM	2 cl	4,90 €
DON PAPA	2 cl	6,30 €
DICTATOR 12 YEARS OLD	2 cl	7,30 €

Alle Rum Spezialitäten können auch mit einer 0,2 l Flasche Coca Cola serviert werden.

■
AUFPREIS 3,30 €

FOR GIN LOVERS

MONKEY 47 serviert mit Zitrone und Rosmarin	4 cl	7,90 €
BLACK ISLAND GIN VON LANGE00G serviert mit Orange	4 cl	7,90 €
LUV & LEE serviert mit Rosmarin	4 cl	7,90 €
GIN MARE serviert mit Limette und Minze	4 cl	7,90 €
SKIN GIN serviert mit Minze und Zitrone	4 cl	7,90 €
NORDEN SEA SALT GIN serviert mit Orange	4 cl	7,90 €

BIER

VELTINS VOM FASS GLAS	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,60 €
ALSTER	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,60 €
AKTIEN LANDBIER (DUNKEL)	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
VELTINS ALKOHOLFREI	0,33 l	3,80 €
ALSTER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,80 €
MAISEL'S WEISSE WEIZEN VOM FASS	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI	0,5 l	5,90 €

WHISKY

GENTLEMAN'S JACK	4 cl	5,90 €
MAKER'S MARK BOURBON	4 cl	5,90 €
GLENFIDDICH MALT 15 YEARS OLD	4 cl	8,90 €
KILBEGGAN	4 cl	8,90 €
TULLAMORE DEW	4 cl	6,90 €
LAPROAIG QUARTER CASK	4 cl	10,90 €
AUCHENTOSHAN 12 YEARS OLD	4 cl	10,90 €

GETRÄNKE

APERITIFS

SHERRY SANDEMANN Medium oder Dry	5 cl	4,50 €
MARTINI ROSSO ODER BIANCO ¹	5 cl	4,50 €
CAMPARI ORANGE	5 cl	4,90 €

SPRITZ & CO

LILLET WILD BERRY ^{1, 13}	0,2l	6,90 €
APEROL SPRITZ ^{1, 13}	0,2l	6,90 €
LIMONCELLO SPRITZ ^{1, 13}	0,2l	6,90 €
SPEICHER'S SANDDORN SPRITZ ^{1, 13}	0,2l	7,90 €

ALKOHOLFREI

LILLET WILD BERRY ^{1, 13}	0,2l	7,90 €
APEROL SPRITZ ^{1, 13}	0,2l	7,90 €
LIMONCELLO SPRITZ ^{1, 13}	0,2l	7,90 €

SCHNAPS

GRAPPA ESPRESSIONI MARZADRO Limited Edition	2 cl	7,90 €
GRAPPA NONINO	2 cl	9,90 €
JÄGERMEISTER	2 cl	3,30 €
RAMAZZOTTI	2 cl	3,60 €
RAMAZZOTTI CREMA	4 cl	4,90 €
BAILEYS	4 cl	4,90 €
FERNET BRANCA	2 cl	3,60 €
THREE SIXTY VODKA	4 cl	3,60 €
LIMONCELLO	2 cl	3,30 €
DIRTY HARRY Lakritz-Likör	2 cl	3,30 €
NORDBRAND Pfefferminzlikör	2 cl	3,30 €
ST. HUBERTUSTROPFEN	2 cl	3,30 €
SAMBUCA	2 cl	3,30 €
FÜRST BISMARCK KORN	2 cl	3,30 €
OBSTLER	2 cl	3,60 €
WILLIAMS – CHRIST	2 cl	3,60 €
HASELNUSS	2 cl	3,60 €
MARILLE	2 cl	3,60 €
WALDHIMBEERE	2 cl	3,60 €
LINIE AQUAVIT	2 cl	3,60 €
AALBORG JUBI AQUAVIT	2 cl	3,60 €
FRIESENGEIST	2 cl	3,60 €
KÜSTENNEBEL	2 cl	3,30 €
MATJES SCHLUCK	2 cl	3,30 €

ALLERGENE

Inhaltsstoffe: ¹ Farbstoff, ³ mit Konservierungsstoffen, ⁶ mit Antioxidationsmitteln, ⁹ mit Süßungsmitteln, ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹³ chininhaltig, ¹⁴ koffeinhaltig



SPEICHER

RESTAURANT & EVENTS