



# 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 €

## DREILEI SPEICHERBROT VARIATION

Pulled Lachs, Ziegenkäse, Feigensenf,  
Serrano Schinken

■  
14,90 €

## 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 €

## FÄRSEN-CARPACCIO

Olivensöl, Rucola, Parmesan, Pinienkerne, Parmesan

■  
17,90 €

## JAKOBSMUSCHELN

Rucola-Orangen-Salat, Pistazien

■  
17,90 €

## DRY AGED FÄRSENHACKBÄLLCHEN

Gemüse-Letscho, Coleslaw,  
Tomaten-Zwiebel Chutney

■  
12,90 €

## THUNFISCHTATAR

Rote Zwiebeln, Ingwer,  
Gurken, Wasabi

■  
14,90 €

## FETAKÄSE TACOS

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

■  
12,90 €

## NORDSEEKRABBE-COCKTAIL

Rote Zwiebeln, Dill, Wildkrautsalat

■  
16,90 €

Optional mit **Gambas + 6,00 €**

## VORSPEISEN-VARIATIONEN

Unsere beliebtesten Vorspeisen  
für 2 Personen

■  
24,90 €

# SUPPEN

## KRABBENCREME

Grand Marnier, Greetsieler  
Krabbenfleisch, Speicherbrot

■  
13,90 €

## MÖHREN-INGWER SUPPE

Limetensahne

■  
8,90 €

## CHILI-KOKOS-SUPPE

Chili, Zitronengras, Zucchini,  
Paprika, Kokosmilch,  
Speicherbrot

■  
8,90 €

Optional mit  
**Gambas + 6,00 €**

# FISCH

## ROTBARSCHFILET SENF-KARTOFFELKRUSTE

Möhrencreme, Champignons, Babyspinat,  
Cherrytomaten

■  
22,90 €

## KABELJAUFILET GEBRATEN

Gemüse-Letscho, Ricotta Salata,  
Rosmarinkartoffeln

■  
24,90 €

## THUNFISCHSTEAK

Pfannengemüse, Minze,  
Rosmarinkartoffeln

■  
29,90 €

## GARNELENPFANNE „SPEICHER“

Olivenöl, Knoblauch, Chili, Butter,  
Kirschtomaten, Linguine

■  
22,90 €

## LACHSFILETSTEAK

Zucchini-Mandelpesto, Babyspinat,  
kandierte Cherrytomaten, Pappardelle

■  
25,90 €

## BOUILLABAISSE „SPEICHER“

Hümmer, Jakobsmuscheln,  
Grünschalmuscheln, Garnelen,  
Fischfilets, Knoblauch, Sherry

■  
27,90 €

# PASTA

## LINGUINE „SPEICHER“

Fischfilets, 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

**Hähnchenbrust + 4,00 €**

**Rinderfiletspitzen + 6,00 €**

## GNOCCHI LACHSFILET

Paprika, Zucchini, geräucherte Tomatensauce,  
Parmesanchips

■  
18,90 €

## TAGLIATELLE PULLED BÄCKCHEN

Champignons, Demiglace Sahne-Sauce, Burrata Creme

■  
18,90 €

## PAPPARDELLE SCHWEINEFILET


Champignons, Zwiebeln, Jus,  
Parmesan-Serrano Chips

■  
16,90 €

## TAGLIATELLE HÄHNCHEN

Basilikum Pesto, getrocknete Tomaten Pesto,  
Rucola, Parmesan

■  
15,90 €

 Möchten Sie Ihre Pasta **VEGETARISCH** oder **VEGAN**? Sprechen Sie uns gerne an!



# FLEISCH

## GESCHMORTE LANDSCHWEINBÄCKCHEN

Demi-Glace-Sauce, Kartoffelstampf, Brokkoli,  
Baby Möhren, Burrata-Creme

■  
25,90 €

## WEIDELAMMRÜCKEN

Parmesankruste, Gemüsepfanne,  
Knoblauchbutter-Kartoffeln, Rotweinreduktion

■  
28,90 €

## „FÄRSEN“ FILETSTEAK

Ziegenkäsekruste, Kartoffelstampf,  
Wurzelgemüse, Cognac-Sauce

■  
40,90 €

## HÄHNCHENBRUST

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

■  
21,90 €

## LANDSCHWEIN-FILET

im Speckmantel, Champignon-Sahne Sauce

■  
25,90 €

# BURGER

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

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

## CLASSIC CHEESEBURGER 180 G

hausgemachte Burgersauce,  
Ammerländer Cheddar

■  
18,90 €

## SPEICHER BURGER 180 G

hausgemachte Burgersauce, Ammerländer  
Cheddar, Bacon, Jalapeño

■  
19,90 €

## DELFT STAR 180 G

flambierter Ziegenkäse, Feigenmarmelade,  
Sour Cream

■  
19,90 €

## PULLED LACHS 180 G

gebeizter Lachs, Dillsenf-Sauce,  
Remoulade

■  
21,90 €

## VEGAN BURGER ①

Knuspriger Auberginen-Patty,  
Guacamole, Roter Pesto

■  
17,90 €

+ EXTRA PATTY + 6,00 €

# SALAT

## GEMISCHTER SALAT

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

■

**12,90 €**

Als Beilagen-Salat **6,90 €**

## SALAT „SPEICHER“

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

■

**14,90 €**

## CAESAR-SALAT

Romana Blätter, rote Zwiebeln, Cherrytomaten,  
Hähnchenbrust, Speicherbrot-Croutons

■

**15,90 €**

## PULLED LACHS SALAT

gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken,  
Zwiebeln, Dill, Senfhonig-Dressing

■

**16,90 €**

## THUNFISCH SASHIMI SALAT

Wildkrautsalat, Avocado, Gurken, Radischen,  
Rucola, Pistazien

■

**18,90 €**

## GARNELEN SALAT

gemischte Blattsalate mit Garnelen

■

**16,90 €**

## RINDERFILET-FETAKÄSE SALAT

gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken,  
Paprika, geröstete Nüsse

■

**18,90 €**

Wählen Sie bitte Ihr Dressing zum Salat:

■ **SÄNDORN-VINAIGRETTE** oder ■ **CAESAR-DRESSING**

# VEGAN

## VEGAN DREAM

Gemüse-Letscho, gebackene Auberginenbällchen,  
Rote Bete Salat

■

**14,90 €**

## GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN

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

■

**15,90 €**



# 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, Rosmarin-Kartoffeln oder Pommes, Aioli, Sour Cream und Kräuterbutter serviert.

#### RUMPSTEAK 250 G

■  
34,90 €

#### RINDERFILETSTEAK 200 G

■  
42,90 €

#### ENTRECÔTE 250 G

■  
36,90 €

#### WEIDELAMM- RÜCKENSTEAK 200 G

■  
38,90 €

#### THUNFISCHSTEAK 220 G

■  
32,90 €

#### RIESENGAMBAS

■  
29,90 €

### ACHTUNG!

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

👉 **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 €

# 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 Fleischeigengeschmack.

Dry Aged ist besonders bei Gourmets sehr beliebt.



## DRY AGED TOMAHAWKSTEAK



## DRY AGED T-BONE STEAK



## DRY AGED ENTRECÔTE




Alle Dry-Aged-Steaks werden mit Rosmarin-Kartoffeln oder Pommes, Sour Cream und Grillgemüse serviert.



Auf Wunsch servieren wir die Steaks auf einem heißen Stein. Sie können sie dann direkt am Tisch selbst zubereiten.



**Je nach Tages-Verfügbarkeit erhalten Sie die Preise auf Anfrage.**

 Zudem haben Sie die Möglichkeit, Ihr Lieblingssteak im Voraus zu bestellen!



# 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

■  
11,90 €

## SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Vanilleeis, flüssiger Schokoladenkern

■  
11,90 €

## KIRSCHWALD 2.0

Fluffiger Schokoboden, Kirschgel,  
Sahne-Creme, Kirschinfusion

■  
12,90 €

## DESSERTVARIATIONEN

Unsere beliebtesten Desserts  
für 2 Personen

■  
24,90 €



# 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 <sup>1,14</sup>	0,2l	3,30 €
	0,4l	5,90 €
COCA COLA ZERO <sup>1,9,11,14</sup>	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 €
AURICHER EISTEE PFIRSICH	0,45l	5,50 €
AURICHER EISTEE BLAUBEERE	0,45l	5,50 €
VITA MALZ	0,33l	3,60 €

## ALLERGENE

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



# GETRÄNKE

## BRANDY/COGNAC

<b>CARDENAL MENDOZA</b>	2 cl	<b>4,90 €</b>
<b>REMY MARTIN XO</b>	2 cl	<b>15,90 €</b>
<b>HENNESIE XO</b>	2 cl	<b>17,90 €</b>

## RUM

<b>DON PAPA</b>	2 cl	<b>6,30 €</b>
<b>DICTATOR 12 YEARS OLD</b>	2 cl	<b>7,30 €</b>

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

■  
**AUFPREIS 3,30 €**

## FOR GIN LOVERS

<b>MONKEY 47</b> serviert mit Zitrone und Rosmarin	4 cl	<b>7,90 €</b>
<b>BLACK ISLAND GIN VON LANGE OOG</b> serviert mit Orange	4 cl	<b>7,90 €</b>
<b>LUV &amp; LEE</b> serviert mit Rosmarin	4 cl	<b>7,90 €</b>
<b>GIN MARE</b> serviert mit Limette und Minze	4 cl	<b>7,90 €</b>
<b>SKIN GIN</b> serviert mit Minze und Zitrone	4 cl	<b>7,90 €</b>
<b>NORDEN SEA SALT GIN</b> serviert mit Orange	4 cl	<b>7,90 €</b>

## BIER

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

## WHISKY

<b>GENTLEMAN'S JACK</b>	4 cl	<b>5,90 €</b>
<b>GLENFIDDICH MALT 15 YEARS OLD</b>	4 cl	<b>8,90 €</b>
<b>KILBEGGAN</b>	4 cl	<b>8,90 €</b>
<b>TULLAMORE DEW</b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
<b>LAPROAIG QUARTER CASK</b>	4 cl	<b>10,90 €</b>
<b>AUCHENTOSHAN 12 YEARS OLD</b>	4 cl	<b>10,90 €</b>



# GETRÄNKE

## APERITIFS

<b>SHERRY SANDEMANN</b> Medium oder Dry	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>MARTINI ROSSO ODER BIANCO</b> <sup>1</sup>	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b>	5 cl	<b>4,90 €</b>
<b>NEGRONI</b>	5 cl	<b>8,90 €</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	5 cl	<b>8,90 €</b>

## SPRITZ & CO

<b>LILLET WILD BERRY</b> <sup>1, 13</sup>	0,2l	<b>7,90 €</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>1, 13</sup>	0,2l	<b>7,90 €</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> <sup>1, 13</sup>	0,2l	<b>7,90 €</b>
<b>SANDORN SPRITZ</b> <sup>1, 13</sup>	0,2l	<b>7,90 €</b>
<b>HUGO</b> <sup>1, 13</sup>	0,2l	<b>7,90 €</b>
<b>ELECTRO SPRITZ</b> <sup>1, 13</sup> Blue Curacao, Prosecco	0,2l	<b>7,90 €</b>

## ALKOHOLFREI

<b>LILLET WILD BERRY</b> <sup>1, 13</sup>	0,2l	<b>8,40 €</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>1, 13</sup>	0,2l	<b>8,40 €</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> <sup>1, 13</sup>	0,2l	<b>8,40 €</b>
<b>CRANBERRY SPRITZ</b> <sup>1, 13</sup> Zitrone, Cranberrysaft, Mandelsirup	0,2l	<b>8,40 €</b>

## SCHNAPS

<b>GRAPPA ESPRESSIONI MARZADRO</b> Limited Edition	2 cl	<b>7,90 €</b>
<b>GRAPPA NONINO</b>	2 cl	<b>9,90 €</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>RAMAZZOTTI CREMA</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
<b>BAILEYS</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>THREE SIXTY VODKA</b>	4 cl	<b>3,60 €</b>
<b>LIMONCELLO</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
<b>DIRTY HARRY</b> Lakritz-Likör	2 cl	<b>3,30 €</b>
<b>SAMBUCA</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
<b>OBSTLER</b>	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>WILLIAMS – CHRIST</b>	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>HASELNUSS</b>	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>MARILLE</b>	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>WALDHIMBEERE</b>	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>LINIE AQUAVIT</b>	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>AALBORG JUBI AQUAVIT</b>	2 cl	<b>3,60 €</b>

## ALLERGENE

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





# SPEICHER

RESTAURANT & EVENTS