



TO THE
ENGLISH
VERSION



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^{A, G, H} ①

4x gratinierter Ziegenkäse, Birne, Honig,
Walnüsse, Feigenmarmelade

■
10,90 €

DREILEI SPEICHERBROT VARIATION^{A, D, G, M}

Speicherbrot, Pulled Lachs, Ziegenkäse,
Feigensenf, Serrano Schinken

■
14,90 €

PASTINAKEN-KARTOFFEL-PLÄTTCHEN

MIT LACHS^{D, G, M}

hausgemacht, gebeizter Lachs, Dijon Senf,
Meerrettichcreme

■
14,90 €

ROTER THUNFISCH CEVICHE^{D, G, O, M, N}

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

■
17,90 €

FÄRSEN-CARPACCIO^{G, H}

Olivenöl, Rucola, Parmesan, Pinienkerne

■
17,90 €

JAKOBSMUSCHELN^{B, H}

Rucola-Orangen-Salat, Pistazien

■
17,90 €

DRY AGED FÄRSENHACKBÄLLCHEN^{A, G, M}

Gemüse-Letscho, Coleslaw,
Tomaten-Zwiebel Chutney

■
12,90 €

THUNFISCHTATAR^{D, G, M}

Rote Zwiebeln, Ingwer,
Gurken, Wasabi

■
16,90 €

FETAKÄSE TACOS^{G, L, O, A} ①

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

■
12,90 €

NORDSEEKRABBen-COCKTAIL^{B, G, M}

Rote Zwiebeln, Dill, Wildkrautsalat

■
16,90 €

Optional mit **6 Garnelen** + 8,00 €

VORSPEISENVARIATIONEN^{A, D, G, H, M, B}

Unsere beliebtesten Vorspeisen
für 2 Personen

■
29,90 €

SUPPEN

KRABBENCREME^{B, G, A, O}

Grand Marnier, Greetsieler
Krabbenfleisch, Speicherbrot

■
13,90 €

MÖHREN-INGWER SUPPE^G

Limettensahne

■
8,90 €

CHILI-KOKOS-SUPPE^{G, L, A} ①

Chili, Zitronengras, Zucchini,
Paprika, Kokosmilch,
Speicherbrot

■
8,90 €

Optional mit
3 Garnelen + 6,00 €

FISCH

ROTBARSCHFILET SENF-KARTOFFELKRUSTE^{D,G,M}

Möhrencreme, Champignons, Babyspinat, Cherrytomaten

■
24,90 €

KABELJAUFILET GEBRATEN^{D,G}

Gemüse-Letscho, Ricotta Salata, Rosmarinkartoffeln

■
29,90 €

THUNFISCHSTEAK^{D,L}

Pfannengemüse, Minze, Rosmarinkartoffeln

■
32,90 €

GARNELENPFANNE „SPEICHER“^{B,G,A}

Olivöl, Knoblauch, Chili, Butter, Kirschtomaten, Linguine

■
27,90 €

LACHSFILETSTEAK^{D,G,H}

Zucchini-Mandelpesto, Babyspinat, kandierte Cherrytomaten, Pappardelle

■
29,90 €

BOUILLABAISSE „SPEICHER“^{B,D,R,G,O}

Jakobsmuscheln, Grünschalmuscheln, Garnelen, Fischfilets, Knoblauch, Sherry, Hausbrot

■
27,90 €

PASTA

LINGUINE „SPEICHER“^{A,B,D,G}

Fischfilets, Garnelen, Jakobsmuscheln, Knoblauch, Fischsud

■
29,90 €

PAPARDELLE GARNELEN^{A,B,G,M}

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

■
25,90 €

GNOCCHI MIT ZUCCHINI-MANDEL-

PESTO^{A,G,H}

kandierte Kirschtomaten, Burrata, Grana Padano

■
18,90 €

Optional mit

Hähnchenbrust + 6,00 €

Rinderfiletspitzen + 8,00 €

4 Garnelen + 8,00 €

GNOCCHI LACHSFILET^{A,D,G}

Paprika, Zucchini, geräucherte Tomatensauce, Parmesanchips

■
18,90 €

TAGLIATELLE PULLED BÄCKCHEN^{A,G}

Champignons, Demiglace Sahne-Sauce, Burrata Creme

■
22,90 €

PAPPARDELLE SCHWEINEFILET^{A,G,M}

Champignons, Zwiebeln, Jus, Parmesan-Serrano Chips

■
19,90 €

TAGLIATELLE HÄHNCHEN^{A,G}

Basilikum Pesto, getrocknete Tomaten Pesto, Rucola, Parmesan

■
18,90 €

Optional vegetarisch **13,90 €**

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

FLEISCH

GESCHMORTE LANDSCHWEINBÄCKCHEN^{G,L}

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

■
29,90 €

WEIDELAMMRÜCKEN 250 G^{G,0}

Parmesankruste, Gemüsepfanne, Knoblauchbutter-Kartoffeln, Rotweinreduktion

■
38,90 €

„FÄRSEN“ FILETSTEAK^{G,H}

Ziegenkäsekruste, Kartoffelstampf, Wurzelgemüse, Cognac-Sauce

■
40,90 €

HÄHNCHENBRUST^{G,M,L}

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

■
25,90 €

LANDSCHWEIN-FILET^G

im Speckmantel, Champignon-Sahne Sauce, mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln

■
27,90 €

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 UND MAYO ODER KETCHUP SERVIERT.

CLASSIC CHEESEBURGER 180 G^{A,G,M,C}

hausgemachte Burgersauce, Ammerländer Cheddar

■
21,90 €

SPEICHER BURGER 180 G^{A,G,M,C}

hausgemachte Burgersauce, Ammerländer Cheddar, Bacon, Jalapeño

■
22,90 €

DELFT STAR 180 G^{A,G,H,C}

flambierter Ziegenkäse, Feigenmarmelade, Sour Cream

■
22,90 €

PULLED LACHS 180 G^{A,D,G,M}

gebeizter Lachs, Dillsenf-Sauce, Remoulade

■
24,90 €

VEGAN BURGER^{A,H}

Knuspriger Auberginen-Patty, Guacamole, Rotes Pesto

■
17,90 €

+ EXTRA PATTY + 6,00 €

SALAT

GEMISCHTER SALAT

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



14,90 €

Als Beilagen-Salat **6,90 €**

SALAT „SPEICHER“^{A,H}

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



17,90 €

CAESAR-SALAT^{A,C,G,F}

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



18,90 €

PULLED LACHS SALAT^{D,M}

gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken,
Zwiebeln, Dill, Honig-Senf-Dressing



19,90 €

THUNFISCH SASHIMI SALAT^{D,H,N}

Wildkrautsalat, Avocado, Gurken, Radieschen,
Rucola, Pistazien



19,90 €

GARNELN SALAT^B

gemischte Blattsalate mit Garnelen



19,90 €

RINDERFILET-FETAKÄSE SALAT^{G,H}

gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken,
Paprika, geröstete Nüsse



19,90 €

Wählen Sie bitte Ihr Dressing zum Salat:

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

VEGAN

VEGAN DREAM^{A,H}

Gemüse-Letscho, gebackene Auberginenbällchen,
Rote Bete Salat



18,90 €

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN^{G,H}

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



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

RUMPSTEAK 250 G

■
36,90 €

RINDERFILETSTEAK 200 G

■
42,90 €

ENTRECÔTE 250 G

■
36,90 €

WEIDELAMM- RÜCKENSTEAK 200 G

■
38,90 €

THUNFISCHSTEAK 220 G^D

■
32,90 €

RIESENGAMBAS 6 STK.^B

■
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 49,90 €

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

À 900 G



DRY AGED T-BONE STEAK

AB 400 G



DRY AGED ENTRECÔTE

AB 200 G



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^{A,G}

Tomatensauce, Butter, Parmesan



7,90 €

CHICKEN CROSSIES^{A,C,G}

hausgemacht, Pommes, Ketchup/Mayo



9,90 €

FISH & CHIPS^{A,B,C,G}

hausgemacht, Fischfilets,
Pommes Ketchup/Mayo



9,90 €

KUGEL EIS^{G,C}

Auswahl zwischen Schokolade,
Erdbeer oder Vanille



2,00 € PRO KUGEL

NACHTISCH

CHEESECAKE „SPEICHER“^{A,G,H}

Pistazien, weiße Schokoladencreme



11,90 €

ROTE GRÜTZE BAISER^{C,G}

Joghurt-Sahne, Baiser, Beerenfrüchte



11,90 €

SCHOKOLADENSOUFFLÉ^{A,C,G}

Vanilleeis, flüssiger Schokoladenkern



11,90 €

KIRSCHWALD 2.0^{A,C,G}

Fluffiger Schokoboden, Kirschgel,
Sahne-Creme, Kirschinfusion



12,90 €

DESSERTVARIATIONEN^{A,C,G,H}

Unsere beliebtesten Desserts
für 2 Personen



24,90 €

GETRÄNKE

WASSER

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

SOFTDRINKS

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

ESPRESSO BAR

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

COCKTAILS

MAITAI	9,90 €
Weißer & brauner Rum, Zuckersirup, Mandel, Cointreau, Orangen-, Ananassaft	
TOUCH DOWN	8,90 €
Wodka, Peach, Grenadine, Maracujasaft, Lime Juice	
SEX ON THE BEACH	8,90 €
Wodka, Peach, Orangensaft, Cranberrysaft	
WHITE ESPRESSO MARTINI	8,90 €
Wodka, Espresso, Baileys	
PINA COLADA	8,90 €
Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
MARGARITA	8,10 €
Tequila, Cointreau, Limettensaft	
MOJITO PASSION	8,90 €
Rum, Lime Juice, Passionsfrucht, Minze, Rohrzucker, Soda	

MOCKTAILS

IPANEMA	6,90 €
Limette, Ginger Ale, Rohrzucker	
COCONUT KISS	7,10 €
Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Granatapfel	
SPEICHER SPECIAL	7,10 €
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Lime Juice, Grenadine	

GETRÄNKE

BRANDY/COGNAC

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

RUM

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 €

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 €

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 €

WHISKY

GENTLEMAN'S JACK	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 €
PORTWEIN GRAHAM'S	5 cl	5,10 €
NEGRONI	5 cl	8,90 €
ESPRESSO MARTINI	5 cl	8,90 €

SPRITZ & CO

LILLET WILD BERRY ^{1, 13}	0,2 l	8,40 €
APEROL SPRITZ ^{1, 13}	0,2 l	8,40 €
LIMONCELLO SPRITZ ^{1, 13}	0,2 l	8,40 €
SANDORN SPRITZ ^{1, 13}	0,2 l	8,40 €
HUGO ^{1, 13}	0,2 l	8,40 €
CAMPARI SPRITZ ^{1, 13} Blue Curacao, Prosecco	0,2 l	7,90 €

ALKOHOLFREI

LILLET WILD BERRY ^{1, 13}	0,2 l	8,40 €
APEROL SPRITZ ^{1, 13}	0,2 l	8,40 €
LIMONCELLO SPRITZ ^{1, 13}	0,2 l	8,40 €
CRANBERRY SPRITZ ^{1, 13} Zitrone, Cranberrysaft, Mandelsirup	0,2 l	8,40 €

ALLERGENE

Inhaltsstoffe: ¹ Farbstoff, ³ mit Konservierungsstoffen, ⁶ mit Antioxidationsmitteln, ⁹ mit Süßungsmitteln, ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹³ chininhaltig, ¹⁴ koffeinhaltig, Glutenthaltiges Getreide: ^A, Krebstiere: ^B, Eier: ^C, Fisch: ^D, Erdnüsse: ^E, Soja: ^F, Milch/Laktose: ^G, Schalenfrüchte: ^H, Sellerie: ^I, Senf: ^M, Sesam: ^N, Schwefeldioxid/Sulfite: ^O, Lupinen: ^P, Weichtiere: ^R

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 €
SAMBUCA	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 €
AMARETTO WEISS/BRAUN	4 cl	4,90 €
MARZADRO LIKÖR	4 cl	3,90 €
TEQUILA SILVER/GOLD	4 cl	3,30 €
LUNA GRANA		6,90 €

LONGDRINK

JACK DANIELS-COLA	8,90 €
VETERANO-COLA	8,90 €
HAVANA-COLA	8,90 €
BACARDI COLA	8,90 €



SPEICHER

RESTAURANT & EVENTS