

Zeitgemäße, junge Gastronomie, gepaart mit gelebter Gastfreundschaft und lockerem, gemütlichem Ambiente: Im ehemaligen Kontor des Getreidespeichers dreht sich heute alles um das leibliche Wohl unserer Gäste – ganz nach dem Motto „Essen soll Spaß machen“.

Unser Küchenchef Robert Maybach bringt dafür frischen Wind von der Nordsee und von Down Under auf den Teller. Regionales und Saisonales kombiniert der Weltbummler und Vollblut-Küchenchef raffiniert mit Gewürzen und Zubereitungsarten seiner Stationen in der Schweiz, Neuseeland und den Niederlanden – einfach überraschend anders eben!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen guten Appetit!

PS: Überraschend anders ist übrigens auch unser Pierspeicher Hotel – hier trifft nordische Gemütlichkeit auf modernen Hotelkomfort. Im umgebauten Getreidespeicher erwarten Sie 17 Zimmer, Studios und Suiten.



Alle Speisen auch ToGo.
Natürlich nachhaltig verpackt.

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage.

MOIN & WILLKOMMEN

SPEISEN



VORSPEISEN – Als Starter oder zwischendurch

Weißer Tomaten-Basilikum Suppe Tomatencreme Basilikum Tomatenchip	8,00 €
Holsteiner Kopfsalat mal anders  Ranchdressing geröstete Nüsse Radieschen	9,00 €
Bitterballen (5 Stück) – Der Klassiker aus den Niederlanden mit Pierspeicher Mayonnaise!	
Mit Old Amsterdam Cheese 	11,50 €
Mit Kalbsragout	12,50 €
Tatar vom Kappelner Hering Eingelegter Schleihering Boskop Apfel rote Zwiebeln saure Gurken Pumpnickel	13,50 €
Glückstädter Urtomatensalat Büffelmozzarella Pfirsich Basilikumconsommé 	13,50 €
Mit Parmaschinken	16,50 €
Nordisches Smørrebrød Getoastete Schwarzbrotstulle Räucherfischbrandade Radieschen Sakura Kresse Senfkaviar	14,50 €

HAUPTGÄNGE – Was von der Weide, aus dem Beet oder dem Meer

Pierspeicher Sommer-Bowl  Sushireis Süßkartoffel Karotten Slaw Gartengurke Limetten-Chili Zwiebeln Rote Bete - Wasabi Mayonnaise	15,00 €
Mit geräucherter Entenbrust.	19,50 €
Mit Räucherfisch von Föh.	19,50 €
Pierspeicher Veggi Burger  Burger Bun Veggi Patty Röstzwiebelmayonnaise Eisberg-Radicchio Chiffonade Homemade Pickles Ochsenherztomate hausgemachter Ketchup Rote Zwiebeln	19,00 €
dazu knusprige Süßkartoffelpommes	

Pierspeicher Angus Burger

Burger Bun | Angus Burger Patty 200 g | Röstzwiebelmayonnaise | Eisberg-Radicchio Chiffonade | Homemade Pickles | Ochsenherztomate | hausgemachter Ketchup | Rote Zwiebeln. 20,00 €
dazu knusprige Süßkartoffelpommes

Strudelnudel „Robert-Style“

Gerollte Lasagne | Sommergemüse | gebratener Portobello | karamalisierte Zwiebelcreme 21,00 €

Gebrautes Dorschfilet

sautierter Spitzkohl | Aprikosenchutney | Vadouvansosse 25,00 €

Scholle „Finkenwerder Art“

Speck-Zwiebelstippe, Bratkartoffelklöße 26,00 €

Fjordlachs

Lachsfilet | Salzzitronensoße | Kappelner Brennessel-Chimichurri | hausgemachte Rote Bete-Gnocchi 27,00 €

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb

Kapernpopcorn | Preiselbeer-Kompott | Bratkartoffelklößchen | Nordischer Gurkensalat 26,00 €

Suprême vom Kikok-Hähnchen

Schwarze Knoblauchcreme | Gartenerbsenpüree | Zuckerschotenslaw 28,00 €

Rumpsteak vom Weiderind

Silberzwiebelragout | blanchierter Mangold | Kopfsalat 32,00 €

DESSERTS – Als krönenden Abschluss oder einfach nur so

Erdbeer-Cheesecake

Granola | Zitrone | Erdbeercoulis 8,50 €

Stracciatella-Creme

Stracciatella | hausgemachtes Rhabarber-Limettensorbet 8,50 €

Leckeres Eis von der Meierei Geestfrisch-Hof Fuhlreit aus Kropp

Wechselnde Sorten je nach Saison.

Fragen Sie gerne den Service pro Kugel 2,80 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



PIERSPEICHER | Hotel & Restaurant
Am Hafen 19C | 24376 Kappeln | +49 (0) 4642 925027
restaurant@pierspeicher.de | www.pierspeicher.de
Instagram: pierspeicher_kappeln
Facebook: Pierspeicher Hotel & Restaurant



SCHLEI HOTEL
Theodor-Storm-Str. 2 | 24376 Kappeln
moin@schleihotel.de
www.schleihotel.de
+49 (0) 4642 1052

SÜDSPEICHER

Neueröffnung ab Sommer
2022 in Kappeln
www.suedspeicher.de





GETRÄNKE

Wein finden Sie auf unserer Weinkarte!

BIER

Vom Fass:		
Jever, Radeberger	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
Braufactum Craft Beer - German Pale Ale	0,3l	4,90 €
Flaschenbiere:		
Schöfferhofer Hefeweizen (hell oder dunkel)	0,5 l	5,50 €
Schöfferhofer Weizen Mix Kirsche	0,33 l	4,50 €
Alkoholfrei:		
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Jever Fun / Jever Fun Zitrone	0,33 l	3,90 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,90 €

KAFFEE & WARMES

Tasse Café Crème	3,20 €
Becher Café Crème	3,80 €
Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Caramel Macchiato	4,80 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Becher „Trink Meer Tee“ - Biotee von der Küste (verschiedene Sorten, fragt nach unserer Teekarte)	4,30 €

SEKT & CHAMPAGNER

Pierspeicher Chardonnay Winzersekt - extra trocken		
Sektkellerei Ohlig, Rheingau	0,1 l	7,90 €
	0,75 l	39,00 €
Champagne Taittinger Brut Réserve	0,375 l	35,00 €
	0,75 l	65,00 €
Champagne Taittinger Prestige Brut Rosé	0,375 l	40,00 €
	0,75 l	75,00 €

UNSERE EMPFEHLUNG

Schleidowner: Likör 43, brauner Rum, Rhabarbersaft, Winzersekt, frische Minze 0,2 l 8,90 €

Ohne Alkohol: Rhabarbersaft, Spicy Ginger, frische Minze 0,2 l 7,50 €

GIN & TONIC 4 cl

Gin Sul - Dry Gin	7,50 €
Sweyn Gabelbart Passion Gin	7,50 €
Gin Mare - Mediterranean Gin	8,00 €
Skin Gin - German Dry Gin	8,50 €
Brockmanns - Intensely Smooth Gin	8,50 €
Monkey 47 - Schwarzwald Dry Gin	8,50 €
Monkey 47 - Sloe Gin	8,50 €
Windspiel-Premium Gin	9,00 €
OEL's Gin mit Bio-Koroneiki-Olivenöl	9,00 €
Thomas Henry Tonic	3,80 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic	4,00 €
Fentimans Premium Tonic	4,50 €

HOCHPROZENTIGES & LÜTTES

Johannsen Aquavit No.6	2 cl	4,00 €
Linie Aquavit	2 cl	4,50 €
Helbing Feiner Kümmel	2 cl	4,50 €
Kolleruper Dachs Korn	2 cl	5,00 €
Belvedere Vodka	2 cl	5,50 €
Havana Club - 3 Jahre	4 cl	5,50 €
Havana Club - 7 Jahre	4 cl	7,50 €
Don Papa - Philippines	4 cl	9,50 €
Neptuns Rhum - Flensburg/Kolumbien	4 cl	10,50 €
Castenschiold Signum Rum 8-21 Jahre	4 cl	15,00 €
Botucal Reserva Exclusiva-Venezuela	4 cl	10,00 €
Zacapa No.23 Gran Reserva-Guatemala	4 cl	14,00 €
Glenmorangie Single Highland	4 cl	8,00 €
Talisker 10 Jahre	4 cl	9,00 €
Lagavulin 16 Jahre	4 cl	12,00 €
Balvenie Double Wood 12 Jahre	4 cl	12,00 €
Woodford Reserve Bourbon	4 cl	10,00 €
Cardenal Mendoza Gran Reserva Brandy	2 cl	7,50 €
Hennessy Cognac V.S.O.P	2 cl	8,50 €
Grappa Dicotto Lune - Marzadro	2 cl	6,00 €
Grappa Giare Amarone - Marzadro	2 cl	8,50 €
Grappa Giare Chardonnay-Mazadro	2 cl	8,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Averna	2 cl	4,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	4,00 €
Sambuca	2 cl	4,00 €

Dolleruper Obstbrände - wechselnde Auswahl

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam. Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

WASSER & SOFTES

Premium-Mineralwasser Selters	0,25 l	3,30 €
Medium oder Naturell	0,75 l	7,50 €
Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei, Bluna Orange	0,2 l	3,20 €
Bluna Zitrone, Bluna Mix Cola Orange	0,4 l	4,90 €

FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere	0,2 l	3,00 €
Banane, Kirsche, Cranberry, Rhabarber	0,4 l	4,90 €
Maracuja, Mango, Tomate, Pink Grapefruit als Schorle	0,2 l	2,90 €
als Schorle	0,4 l	4,80 €

TONICS & CO

Thomas Henry Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Spicy Ginger	0,2 l	3,80 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	4,00 €
Fentimans Premium Tonic Water	0,2 l	4,50 €

EINSTIMMER MIT ALKOHOHL

Aperol Spritz		
Aperol, Mineralwasser, Winzersekt, Orangenscheibe	0,2 l	8,50 €
Pampelle Spritz		
Pampelle, Winzersekt, Mineralwasser, Grapefruitscheibe	0,2 l	8,90 €
Lillet Berry		
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren	0,2 l	8,50 €
Belsazar Rosé Vermouth Tonic		
Belsazar Rosé, Thomas Henry Tonic, Grapefruitscheibe	0,2 l	8,90 €
Port & Tonic		
Weißer Portwein, Thomas Henry Tonic, Zitrone	0,2 l	9,50 €
Mango Gin & Tonic		
Gin Mare, Mangopüree, Mediterranean Tonic	0,2 l	12,00 €

EINSTIMMER OHNE ALKOHOHL

Mango & Mint		
Mangosaft, Limette, Minze, Spicy Ginger	0,2 l	8,00 €

