

*Een hartlige Begrötung
in de „Schiffercafe“*

*eine herzliche Begrüßung
in „Schiffercafe“*

*Speisen-
und Getränkekarte*





Hermann Tiessen Schiffsausrüstungen - 1927

1887 wurde Hermann Tiessen in Dithmarschen geboren und gründete 1927 seinen Schiffsausrüsterbetrieb an einem beim Kanalbau aufgeschütteten Kai, die 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.

Zum Start in den Tag: täglich von 10:00 bis 14:00 Uhr

Süßer Franzose **4,40 €**
ein Milchkaffee und ein Croissant mit Butter und Konfitüre

Kieler Piratenschreck **6,90 €**
2 Brötchen, Butter, Salami, Camembert, Gouda, Konfitüre

Großer Schifferschmaus **9,90 €**
ein Glas Orangensaft, 2 Brötchen, Schwarzbrot, gekochtes Ei, Butter, Schinken, Salami, Gouda, Edamer, Camembert und Konfitüre

Leuchfeuer (vegetarisch) **6,40 €**
2 Brötchen, Gouda, Edamer, Camembert, Konfitüre, Honig und Butter

Matrosenfrühstück (sehr gesund) **3,80 €**
Müsli mit Natur-oder Fruchtjoghurt

Ei zum Frühstück

1 gekochtes Ei (ca. 10 Minuten)	1,00 €
2 Spiegeleier	2,50 €
Rührei aus 2 Eiern	2,70 €

Zusätzlich gibt's:

Zusätzliches Gedeck	kost`nix		
Nutella / Honig (Portion)	1,00 €	Konfitüre (Portion)	1,00 €
Extra Brötchen hell	0,50 €	Extra Brötchen dunkel	0,80 €
Extra Schwarzbrot	0,80 €	versch. Fischsalate (Portion)	3,50 €
Lachs (ca. 100 g)	3,50 €	Krabbensalat (Portion)	4,00 €
Kräuterquark (Portion)	2,50 €		

Unsere Spezialitäten rund ums Meer:

Holtenauer Spezial 1,2 8,60 €

Zwei hausgemachte Holtenauer Kräutermatjesfilets auf Schwarzbrot mit Sahnemeerrettich, Preiselbeeren und Apfelscheiben

Hausgemachter Kräutermatjes 1,2 7,80 €

zwei hausgemachte Holtenauer Kräutermatjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebeln, Kräuter der Provence und rotem Pfeffer

Fischers-Fritze 1,2 8,90 €

Ein hausgemachtes Holtenauer Kräutermatjesfilet, ein Bismarckhering und ein Brathering mit zwei Scheiben Schwarzbrot, Butter, Zwiebeln und Gewürze

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.

Wir wünschen besonders guten Appetit!



Hinweis für Allergiker:

Das Getreide der Brötchen ist glutenhaltig (!) und in unserem Käse und Kräuterquark ist Milch! In der Salami befindet sich etwas Farbstoff, Konservierungsstoff und Geschmacksverstärker

frisch belegte Baguette aus dem Ofen

Baguette Salami 6,90 €
mit Salami, Gurken und Tomaten

Baguette Thunfisch 7,90 €
Thunfisch, Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Baguette Thunfisch mit Hirtenkäse 8,20 €
Thunfisch, Hirtenkäse, Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Baguette Schinken 7,50 €
mit geräuchertem Schinken, Gurken und Tomaten

Baguette „Hawaii“ 7,50 €
mit Kasselerabschnitt, Ananas

Baguette Hirtenkäse 7,40 €
mit Hirtenkäse, Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Baguette Doppelt Käse 6,90 €
mit doppelt Gouda, Gurken und Tomaten

Alle Baguette werden mit Gouda und Kräutern der Provence überbacken und benötigen daher mindestens 15-20 Minuten in der Herstellung.

Hinweis für Allergiker:

Das Weizengetreide der Baguette ist glutenhaltig und beide Käse sind
-ohne Witz- aus Milch. In der Salami befindet sich etwas Farbstoff,
Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker



Schiffsausrüster Tiessen und Zerssen ca. 1930

Unsere **Fischbrötchen** werden frisch zubereitet:

Matjesbrötchen

4,00 €

selbst eingelegter „Holtenauer Kräutermatjes“ (nord.Art) mit Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat, Kräuter und rotem Pfeffer

„Matjeskönig“

4,30 €

selbst eingelegter „Holtenauer Kräutermatjes“ (nord.Art), in einer hausgemachten Sauce aus Äpfeln, Zwiebeln, Mayonnaise, Joghurt und Gewürzen im Brötchen

Holtenauer „Matjes-Spezial“ im Brötchen

5,50 €

selbst eingelegter „Holtenauer Kräutermatjes“ (nord.Art), mit Sahne-Meerrettich, Preiselbeeren und Apfelscheiben

Bismarckbrötchen

3,80 €

ein Bismarckheringsfilet, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, Kräuter und roter Pfeffer

Krabbensalatbrötchen

6,90 €

Krabbensalat auf Salat im Brötchen

Lachs „auf die Hand“

Räucherlachs auf Salat im Brötchen **6,40 €**
- mit Honig-Senf-Sauce oder Sahnemeerrettich **6,90 €**

Bratheringsbrötchen **3,80 €**

eingelegetes Bratheringsfilet, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräuter und roter Pfeffer

„Tiessen´s Vermächtnis“ **5,60 €**

Garnelen in einer hausgemachten, leicht pikanten Currysauce mit Amaretto und Mango

Fischfrikadelle im Brötchen **3,20 €**

selbst hergestellte Fischfrikadelle mit Remoulade - (nur solange der Vorrat reicht)

„Norddeutsches 2-Gänge-Menü“ **6,20 €**

„Holtener Kräuterbrötchen“ mit einer Flasche Flensburger Pils

Alle Fischbrötchen enthalten glutenhaltiges Getreide und Fisch!



1977

Wir weisen an dieser Stelle darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Speisen und Getränke potentiell allergene Stoffe enthalten könnten.

Das Getreide der Brötchen/ Brot ist glutenhaltig(!) und in unserem Käse und Kräuterquark ist Milch! In der Salami befindet sich etwas Farbstoff, Konservierungsstoff und Geschmacksverstärker. Sowohl in unserem Fisch-, als auch im Krabbensalat und im geräucherten Lachs befinden sich FISCH bzw. Krustentiere !

Allergene/Zusatzstoffe:

1 = glutenhaltig, 2 = Fisch, 3 = Eier, 4 = Milch, 5 = Nüsse
6 = Konservierungsstoff, 7 = Geschmacksverstärker

Kuchen und Gebäck

verschiedene ofenfrische Blechkuchen	2,30 €
Franzbrötchen	1,70 €
Croissant	1,50 €
Apfelstrudel	mit Vanillesoße oder Sahne 3,90 €
	mit Vanilleeis 4,70 €

Warme Belgische Waffeln

mit Puderzucker	2,60 €
mit Puderzucker und Sahne	3,10 €
mit Puderzucker und 2 Kugeln Vanilleeis	3,60 €
Portion heiße Kirschen	1,60 €

Nich lang schnacken, Kopp in 'n Nacken!

- die Getränkekarte:

Water ...

<i>Magnus Wasser – stilles Wasser</i>	<i>0,25l</i>	1,80 €
<i>Flensburger Wasser – mit Kohlensäure</i>	<i>0,33l</i>	2,40 €

Magnus Wasser – mit Kohlensäure 0,75l 4,90 €

Wat Limonadiget ...

fritz-kola		0,33l	2,40 €
fritz-kola	zuckerfrei	0,33l	2,40 €
fritz-limo	orangenlimonade	0,33l	2,40 €
fritz-limo	zitronenlimonade	0,33l	2,40 €
mischmasch	kola-orangen-limo.	0,33l	2,40 €
fritz-limo	melonenlimonade	0,33 l	2,40 €
fritz-limo	apfel-kirsch-holunder	0,33 l	2,40 €
fritz-limo	kaffee-kola	0,33 l	2,40 €

Wat Saftiget ...

		<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Orange	Steinmeier	2,50 €	4,50 €
Apfel/ -Schorle	Steinmeier	2,50 €	4,50 €
Rhabarber/ -Schorle	Granini	2,50 €	4,50 €
Mango/ -Schorle	Granini	2,50 €	4,50 €
Maracuja/ -Schorle	Granini	2,50 €	4,50 €
Cranberry/ -Schorle	Granini	2,50 €	4,50 €
Schw.Johannisbeere/ -Schorle	Granini	2,50 €	4,50 €

VÖRSICHT: Wat Warmet und mit Koffein ...

<i>Becher Kaffee</i>		2,00 €
<i>Milchkaffee</i>		2,90 €
<i>Cappuccino</i>		2,70 €
<i>Latte Macchiato</i>		3,20 €
<i>Espresso</i>		1,90 €
<i>Espresso - Doppio</i>		3,20 €
<i>Der „Pharisäer“</i>	<i>Kaffee, Rum 4cl, Sahne</i>	4,80 €
<i>Grog</i>	<i>heißes Wasser, Rum 4cl, Zucker</i>	4,50 €
<i>Kakao</i>		2,80 €
<i>Portion Sahne</i>		0,50 €
<i>Tee*</i>		2,40 €

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

Wat ut Gasten ...

(aus Gerste geboren...)

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

Wat mit Beer ...

(in diesem Fall: Weissbier)

<i>Schneider Weisse</i>	0,5l	3,90 €
<i>Schneider Weisse – alkoholfrei</i>	0,5l	3,90 €

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

'n Wittwien ...

(Offene Weißweine ...)

Glas: 0,2l

Riesling, Chardonnay, Pinot Grigio, Weissburgunder, Grauburgunder

3,80 €

Flasche: 0,75l

14,90 €



2015

'n rosigen Wien ...

(Rosé Wein ...)

Glas: 0,2l

Cipriano

3,80 €

Flasche: 0,75l

Cipriano

14,90 €

'n Rootwien ...

(offene Rotweine ...)

Glas: 0,2l

Infinitus, Chianti, Merlot, Dornfelder

3,80 €

Flasche: 0,75l

14,90 €

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>5,50 €</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>5,50 €</i>
<i>Mumm – dry</i>		<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>



1977

... un Brantwien???

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

Un wer sik nich truet to fragen – kiek mol ünner 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 !

...



CARNIER-THIEBAUT

*Auflistung der in unserer Speisen- und Getränkearte
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*