

NACHHALTIGKEIT & TIERWOHL

Liebe Gäste,

wir versuchen, soweit es uns möglich, und für Sie bezahlbar ist, auf Nachhaltigkeit und Tierwohl verstärkt zu achten.

- „Weser Beef“
Regionales Fleisch aus nachhaltiger Zucht von der anderen Weserseite
(www.weserbeef.com)
- Kalbsleber
Deutsche „Rose“ Ware
- Rumpsteak
Von der deutschen Faerse aus dem Norden
(www.chefsculinar.de)
- Schweinefleisch
Vom Susländer Schwein aus Schleswig-Holstein
(www.suslaender.de)
- Hähnchenbrust
Aus der Fairmast
(www.fairmast.de)
- Lachs
„Blue House“ Lachs
(www.safersalmon.de)
- Nordseekrabben
In Deutschland gepuhlt, ohne Konservierungsstoffe o.ä.
- BEYOND MEAT
Der vegane Burger Pattie besteht größtenteils aus Erbsenprotein, und wird ohne Soja oder Gluten hergestellt.
(www.beyondmeat.com)

Vorspeisen - Starters

| | |
|--|----------------------------|
| | klein - small / groß - big |
| Saisonaler Blattsalat / Sprossen / Keime / Croûtons (veg.) | € 4,5 / € 8 |
| Season salad / sprouts / seeds / croutons (veg.) | |

wahlweise mit:

with a choice of

- Rindfleischstreifen
beef + € 8
- Hähnchenbrust
chicken breast + € 5
- Garnelen 3 Stück
prawns + € 9
- Edelfischwürfel
fish cubes + € 6
- Feta (veg.)
feta cheese (veg.) + € 3

| | |
|--|------|
| Geräucherte Entenbrust / Ananas-Gurkensalat / Garnelen Wan-Tan | € 15 |
| Smoked duck breast / pineapple cucumber salad / prawn wonton | |

| | |
|--|------|
| Feldsalat / karamellisierten Ziegenkäse / Birnen dressing / Walnüsse (vegetarisch) | € 15 |
| Lamb's lettuce / caramelized goat cheese / pear dressing / walnuts vinegar (vegetarian) | |

| | |
|--|------|
| Lachstartar / Nordseekrabben / Brotchips / Senf-Dillsauce | € 15 |
| Salmon tartare / North Sea shrimp / bread chips / mustard-dill sauce | |

| | |
|---|-----|
| Rote Beete Consommé / Rindfleisch / Chinakohl (vegetarisch möglich) | € 7 |
| Beetroot consommé / beef / Chinese cabbage (vegetarian option) | |

| | |
|---|-----|
| Klare Fischsuppe / Gemüsestreifen / Kräuter / Knoblauchbrot | € 9 |
| Fish soup / vegetables / herbs / garlic bread | |

| | |
|---|-----|
| Kürbiscremesuppe / Öl / Kerne / Speck (vegetarisch möglich) | € 7 |
| Cream of pumpkin soup / oil / seeds / bacon (vegetarian option) | |

| | |
|----------------------|-----|
| Hausdip Humus / Brot | € 4 |
| Dip Humus / Bread | |

Pasta, Risotto und mehr

Kürbis-Chilirisotto / Rucola (vegetarisch) € 10
Pumpkin and chilli risotto / rocket (vegetarian)

Rotes Thai-Curry / Gemüse / Basmatireis (vegan) € 10
Red thai curry / vegetables / basmati rice (vegan)

Mie Nudeln / Wokgemüse / Cashewkerne / Ingwer (vegan) € 10
Mie noodles / wok vegetables / cashew nuts / ginger (vegan)

Tagliatelle / Kräuterrahm / Pilze (vegetarisch) € 10
Tagliatelle / herb cream / mushrooms (vegetarian)

Gegrillte Zucchini / Paprika-Tomatensauce / Zimt / Kreuzkümmel /
Koriander / Nüsse / Cous Cous (vegan) € 10
Grilled zucchini / paprika-tomato-sauce / cinnamon /
cumin / coriander / nuts / cous-cous (vegan)

wahlweise mit:
with a choice of:

- BOOTSCHAUS
- Rindfleischstreifen + € 8
beef
 - Hähnchenbrust + € 5
Chicken breast
 - Garnelen 3 Stück + € 9
Prawn

„BEYOND Burger“ (vegan) / Tomate / Zwiebelconfit / Rucola /
Süßkartoffel-Pommes / „Mojo Rojo“ € 15
BEYOND burger (vegan) / tomato / onion confit / rocket /
sweet potatoe french fries / „Mojo Rojo“

Fisch - Fish

| | |
|--|------|
| Kabeljau / Paprika-Tomatensauce / Zimt / Kreuzkümmel / Koriander / Nüsse / Cous Cous Cod / paprika-tomatosauce / cinnamon / cumin / coriander / nuts / cous-cous | € 21 |
| Rotbarschfilet / Gnocchi / getrocknete Tomaten / Frühlingslauch / braune Butter Redfish / gnocchi / dried tomatoes / leek / brown butter | € 19 |
| Schellfisch aus dem Wurzelsud / Blattspinat / Kräuterkartoffeln / Joghurt-Senfsauce Haddock from the root stock / leaf spinach / herbal potatoes / yogurt mustard sauce | € 19 |
| Lachsfilet / Gemüsestreifen / Kartoffelwürfel / Rucola / Rieslingschaum Salmon / vegetable strips / potato cubes / rocket / Riesling sauce | € 19 |

Fleisch – Meat

| | |
|--|------|
| Kalbsleber / Kartoffelstampf / Zwiebeln / Portweinjus Calf liver / mashed potatoes / onions / port wine jus | € 17 |
| Deutsches Rumpsteak / grüne Bohnen / Rosmarinkartoffeln / Balsamicosauce German rumpsteak / green beans / rosemary potatoes / balsamic sauce | € 24 |
| Geschmorte Ochsenbacke / gebratenen Semmelknödel / Wurzelgemüse Braised ox cheek / fried bread dumplings / root vegetables | € 20 |
| Schnitzel „Wiener Art“ / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren Schnitzel / warm potato-cucumber-salad / cranberries | € 16 |
| „Bootshaus Burger“ vom „Weser Beef“ / Mozzarella / Tomate / Zwiebelconfit / Rucola / Pommes / Limonenmayonaise Bootshaus burger / mozzarella / tomato / onion confit / rocket / french fries / lime mayonaise | € 18 |
| Hirschrücken / Pilze / Spätzle / Preiselbeeren / Wacholderrahm Saddle of deer / mushrooms / spaetzle / cranberries / juniper cream | € 28 |

Kindergerichte - Children's dishes

- Hähnchenbrustfilet
Chicken breast
- Paniertes Fischfilet
Fish fillet
- 5 Nürnberger Rostbratwürstchen
5 „Nürnberger“ sausages

wahlweise mit Pommes / Süßkartoffelpommes / Kartoffelstampf € 7
optionally with french fries / sweet potato fries / mashed potatoes

Dessert

Crème brûlée / Beeren € 8,5
Crème brûlée / berries

Apfel-Crumble / Caramel-Salzeis € 8,5
Apple crumble / caramel salt ice

Mango-Limonencreme / Passionsfrucht / Popcorn € 8,5
Mango-lime cream / passion fruit / popcorn

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Vanilleeis € 8,5
Warm chocolate cake / vanilla ice cream

Dessertvariation „Etwas von Allem“ € 10
Variation of different desserts

Sorbet nach Wahl:
Sorbet of choice:

- Zitrone
Lemon
- Mango
Mango
- Cassis
Cassis

- Apfel
Apple
- Aprikose
Apricot
- Passionsfrucht
Passion fruit

pro Kugel € 2

mit Secco 0,1 l aufgegossen

+ € 4