

# 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](http://www.weserbeef.com))
- Kalbsleber  
Deutsche „Rose“ Ware
- Hähnchenbrust  
Aus der Fairmast  
([www.fairmast.de](http://www.fairmast.de))
- Bio-Lachs  
Aus Norwegen
- Nordseekrabben  
In Deutschland verarbeitet, ohne Konservierungsstoffe o.ä.
- BEYOND MEAT  
Der vegane Burger Pattie besteht größtenteils aus Erbsenprotein, und wird ohne Soja oder Gluten hergestellt.  
([www.beyondmeat.com](http://www.beyondmeat.com))

## *Vorspeisen - Starters*

Hausgebeizter Bio-Lachs / Rösti / Baby-Leaf Salat / Avocado-Chili-Creme € 15  
Home-pickled salmon / Rösti / baby leaf salad  
avocado-chili cream

Feldsalat / Feige / Pumpernickel / Ziegenfrischkäse € 15  
geräucherte Entenbrust / Sauce Cumberland  
Lamb's lettuce / figs / pumpernickel / goat's cream cheese  
smoked duck breast / cumberland sauce

Asiatischer Gemüsesalat / Satay Spieß vom Bio-Lachs € 12  
Hähnchenbrust / Honig-Sesam Sauce  
Asian vegetable salad / satay skewer from salmon  
chicken Breast / honey sesame Sauce

## *Suppen - Soups*

Pastinakencreme / Chips / Pumpernickel (vegetarisch) € 8  
Parsnip Cream / chips / Pumpernickel (vegetarian)

Hühnerkraftbrühe / Gemüsestreifen / Markklößchen / Eierstich € 8  
Chicken broth / vegetable strips / marrow dumplings / egg custard

Unsere Bouillabaisse / Aioli / Baguette € 10  
Our bouillabaisse / aioli / baguette

BOOTSHAUS

## *Pasta, Risotto and mehr*

Folgende Speisen können mit verschiedenen Beilagen bestellt werden:

Following dishes can be served with different side dishes:

Thailändische Bratnudeln / Wokgemüse / Cashewkerne (vegan möglich) € 13  
Thai fried noodles / stir-fried vegetables  
cashew nuts (vegan option)

Grünes Thai-Curry / Gemüse / Basmatireis (vegetarisch) € 13  
Green Thai curry / vegetables / basmati rice (vegetarian)

Trüffel-Mohn-Ravioli / Spinat / Pilze / Parmesan / Sahne (vegetarisch) € 15  
Truffle poppy seed ravioli / spinach / mushrooms  
parmesan / cream (vegetarian)

Rote-Beete-Risotto / Rucola (vegetarisch) € 13  
Beetroot risotto / rocket (vegetarian)

Cous Cous / gegrillte Zucchini / Chakalaka (vegan) € 12  
Cous Cous / grilled zucchini / chakalaka (vegan)

klein - small / groß - big

Saisonaler Blattsalat / Sprossen / Keime / Croûtons (vegetarisch) € 5 / € 8  
Season salad / sprouts / seeds / croutons (vegetarian)

Alle Gerichte wahlweise mit:  
all dishes optionally with:

- Rindfleischstreifen + € 10  
Beef
- Hähnchenbrust + € 8  
Chicken breast
- Feta (veg.) + € 3  
Feta cheese (veg.)
- Bio-Lachsfilet + € 12  
Salmon fillet
- Garnelen + € 8  
Prawns

„BEYOND Burger“ / Tomate / Zwiebelconfit / Rucola /  
Süßkartoffel-Pommes / Avocado / Chakalaka (vegan) € 20  
BEYOND burger / tomato / onion confit / rocket /  
sweet potatoe french fries / avocado / chakalaka (vegan)

## *Fisch - Fish*

Bio-Lachsfilet / Gemüsestreifen / Kräuterris Salmon fillet / vegetable strips / herbal rice	€ 28
Winterkabeljau / Spitzkohl / Drillinge / Senfsauce Winter cod / cabbage / triplets potatoes / mustard sauce	€ 24
„Forelle Müllerin“ / Kräuterkartoffeln / Sour Cream / Gurkensalat Trout / herb potatoes / sour cream / cucumber salad	€ 20
Burger von der Nordseekrabbe / Dill-Remoulade / Süßkartoffel-Pommes / Aioli North Sea Crab Burger / dill remoulade / sweet potatoe french fries / Aioli	€ 20

## *Fleisch - Meat*

Grünkohlteller – Pinkel / Kochwurst / Kartoffeln / Senf Small kale plate / goat and smokey sausage / potatoes / mustard	€ 12
Grünkohlplatte – Pinkel / Kochwurst / Kasslernacken / Bauch Kartoffeln / Senf Normal kale plate / salted and smoked pork chop goat and smokey sausage / belly of pork / potaoes / mustard	€ 16
Kalbsleber / Zwiebeln / Apfel / Kartoffelstampf / Balsamicosauce Calf liver / / onions / apple / mashed potatoes / balsamic sauce	€ 20
„Weser Beef“ Rumpsteak / 250gr. / 400 gr. / Pommes / Salat / Aioli "Weser Beef" rump steak / 250gr. / 400 gr. / Fries / salad / aioli	€ 30 / € 40
Wildschweingulasch / Serviettenknödel / Dunkelbiersauce „wilder Rosenkohl“ / Preiselbeeren Wild boar goulash / serviette dumplings / dark beer sauce "flower sprout" / cranberries	€ 24
Bootshaus Burger vom „Weser Beef“ / Mozzarella / Tomate / Zwiebelconfit / Rucola / Pommes / Limonenmayonaise Bootshaus burger / mozzarella / tomato / onion confit / rocket / french fries / lime mayonaise	€ 20

## *Kindergeschichte - Children's dishes*

- Hähnchenbrustfilet  
Chicken breast
- Paniertes Fischfilet  
Crumbed fish filet
- 5 Nürnberger Rostbratwürstchen  
5 „Nürnberger“ sausages

wahlweise mit Pommes / Süßkartoffelpommes / Kartoffelstampf € 8  
optionally with french fries / sweet potato fries / mashed potatoes

alle Kindergeschichte zusätzlich mit Gemüsestreifen + € 3  
all children's dishes also with vegetable strips

## *Dessert*

Nougatparfait / Glühweinbeeren / Brownie € 9  
Nougat parfait / mulled wine berries / brownie

Schokokuchen / Apfelsorbet € 9  
Chocolate cake / apple sorbet

Espresso-Caramel Panna Cotta / Cassissorbet / Hippe € 9  
Espresso caramel panna cotta / cassis sorbet / krumkake

Dessertvariation „Etwas von Allem“ € 12  
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

Fragen Sie auch nach unserer aktuellen Süßweineempfehlung 0,1l € 9,50