



Frohe Ostern

wünscht Euch die Crew vom BOOTSHAUS

NACHHALTIGKEIT & TIERWOHL

Liebe Gäste,

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

- „Weser Beef“
Regionales Rindfleisch aus nachhaltiger Zucht von der anderen Weserseite
(www.weserbeef.com)
- Hähnchenbrust
Aus der Fairmast
(www.fairmast.de)
- Bio-Lachs
Aus Norwegen
- Bio-Ramennudeln
- Susländer Schwein
Fleisch aus Schleswig-Holstein



Vorspeisen - Starters

- Wildkräutersalat / Himbeerdressing /
karamelisierter Ziegenkäse / Croûtons (vegetarisch) € 15
Wild herb salad / raspberry dressing /
caramelized goat cheese / croutons (vegetarian)
- Spargelsalat / Blaubeeren / gebeizter Bio-Lachs /
Brotchips / weißer Balsamico (vegetarisch möglich) € 15
Asparagus salad / blueberries / marinated organic salmon /
bread chips / white balsamic vinegar (vegetarian option)

Suppen - Soups

- Spargelcremesuppe / Markklößchen / Pistazie (vegetarisch möglich) € 9
Asparagus cream soup / marrow dumplings /
pistachio (vegetarian option)
- Tomatensuppe / Kräuter / Mozzarella / Pinienkerne (vegetarisch) € 9
Tomato soup / herbs / mozzarella / pine nuts (vegetarian)

Hauptgerichte – Main course

Bio-Lachsfilet / Gemüsestreifen / gelber Reis / Rieslingsauce € 28
Organic salmon fillet / vegetable strips / yellow rice / Riesling sauce

Rindertafelspitz vom „Weser Beef“ / buntes Gemüse / € 28
Kräuterkartoffeln / Meerrettichsauce
Boiled beef from “Weser Beef” / vegetables /
herb potatoes / horseradish sauce

Rumpsteak 250 gr. vom „Weser Beef“ / Pommes / Salat € 35
Rump steak 250 gr. from “Weser Beef” / fries / salad

Ein Pfund deutscher Spargel / Kräuterkartoffeln / € 22
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter (vegetarisch)
One pound of German asparagus / herb potatoes /
Hollandaise sauce or melted butter (vegetarian)

wahlweise mit:

optionally with:

- Holsteiner & Schwarzwälder Schinken + € 8
Two different types of german ham
- Parma- & Serranoschinken + € 8
Parma & Serrano ham
- Schweineschnitzel + € 10
Schnitzel of pork
- Rumpsteak 200 gr. + € 15
Rump steak 200 gr.
- Bio-Lachs + € 12
Organic Salmon

Steinpilz-Ricotta-Ravioli / Tomatensauce / Kräuteröl / € 15
Rucola / Parmesan (vegetarisch)
Porcini mushroom ricotta ravioli / tomato sauce /
herb oil / rocket / Parmesan (vegetarian)

Thai Curry / Gemüse / Basmatireis / Cashewkerne (vegan) € 15
Thai curry / vegetables / basmati rice / cashews (vegan)

Kindergesichte - Children's dishes

Penne / Tomatensauce / Parmesan / Rucola (vegetarisch) € 10
Penne / tomato sauce / parmesan / rocket (vegetarian)

- Hähnchen Nuggets
Chicken nuggets
- „Großes Fischstäbchen“
„Big fish stick“
- 5 Nürnberger Rostbratwürstchen
5 „Nürnberger“ sausages
- Kleines Schnitzel vom Schwein
Small pork Schnitzel

wahlweise mit Pommes oder Kartoffelstampf € 10
optionally with fries or mashed potatoes

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

Dessert

Apfelstrudel / Vanilleeis / Schlagsahne € 10
Apple strudel / vanilla ice cream / whipped cream

Limonen Panna Cotta / Mango / Minze € 10
Lime panna cotta / mango / mint

Zweierlei Mousse / Himbeeren / Nüsse € 10
Two types of mousse / raspberry / nuts

Sorbet und Eis nach Wahl:
Sorbet and ice cream of choice:

- Zitrone / Lemon
- Mango
- Himbeere / Raspberry
- Vanille / Vanilla
- Apfel / Apple
- Aprikose / Apricot
- Passionsfrucht / Passion fruit
- Schokolade / Chocolate

pro Kugel € 2