

SPEISEKARTE

NACHHALTIGKEIT & TIERWOHL

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

	klein / groß
Saisonaler Blattsalat / Sprossen / Keime / Croûtons (veg.)	€ 5 / € 8
wahlweise mit:	
• Rindfleischstreifen	+ € 9
• Hähnchenbrust	+ € 7
• Garnelen 3 Stück	+ € 9
• Feta gebacken (veg.)	+ € 5
Vitello Tonnato / Rucola / Kapern / Parmesan	€ 15
Feldsalat / karamellisierte Ziegenkäse / Birnendressing / Walnüsse (vegetarisch)	€ 15
Lachstartar / Nordseekrabben / Brotchips / Senf-Dillsauce	€ 15
Rinderkraftbrühe / Markklößchen	€ 8
Klare Fischsuppe / Gemüsestreifen / Kräuter / Knoblauchbrot	€ 9
Kürbis-Ingwersuppe / Öl / Kerne / Speck (vegetarisch möglich)	€ 7

Pasta, Risotto und mehr

Kürbis-Chilirisotto / Rucola (vegetarisch)	€ 10
Rotes Thai-Curry / Gemüse / Basmatireis (vegan)	€ 10
Mie Nudeln / Wokgemüse / Cashewkerne / Ingwer (vegan)	€ 10
Spaghetti / pikante Gemüsebolognese / Kräuter (vegan)	€ 10
Gegrillte Zucchini / Paprika-Tomatensauce / Zimt / Kreuzkümmel / Koriander / Nüsse / Cous Cous (vegan)	€ 10
wahlweise mit:	
• Rindfleischstreifen	+ € 9
• Hähnchenbrust	+ € 7
• Garnelen 3 Stück	+ € 9
• Feta gebacken (veg.)	+ € 5

„BEYOND Burger“ (vegan) / Tomate / Zwiebelconfit / Rucola / Süßkartoffel-Pommes / „Mojo Rojo“ € 15

Fisch

Schellfischfilet / Paprika-Tomatensauce / Zimt / Kreuzkümmel / Koriander / Nüsse / Cous Cous	€ 21
Wolfsbarschfilet / Gnocchi / getrocknete Tomaten / Frühlingslauch / braune Butter	€ 21
Lachsfilet / Gemüsestreifen / Kräuterkartoffeln / Joghurt-Senfsauce	€ 21

Fleisch

Kalbsleber / Kartoffelstampf / Zwiebeln / Portweinjus	€ 18
Deutsches Rumpsteak / Kartoffelecken / Sour Creme / Salat	€ 26
Geschmorte Ochsenbacke / Gemüsestreifen / Kartoffel-Senfpüree	€ 20
Schnitzel „Wiener Art“ / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren	€ 16
„Bootshaus Burger“ vom „Weser Beef“ / Mozzarella / Tomate / Zwiebelconfit / Rucola / Pommes / Limonenmayonaise	€ 18
Hirschrücken / Pilze / Spätzle / Preiselbeeren / Wacholderrahm	€ 28

Kindergerichte

- Hähnchenbrustfilet
- Paniertes Fischfilet
- 5 Nürnberger Rostbratwürstchen

wahlweise mit Pommes / Süßkartoffelpommes / Kartoffelstampf

€ 8

Dessert

Crème brûlée / Beeren	€ 8
Apfel-Crumble / Caramel-Salzeis	€ 8
Lauwarmer Schokoladenkuchen / Vanilleeis	€ 8
Dessertvariation „Etwas von Allem“	€ 10

Sorbet nach Wahl:

- Zitrone
- Mango
- Cassis
- Apfel
- Aprikose
- Passionsfrucht

pro Kugel € 2

mit Secco 0,1 l aufgegossen + € 4