

**HEISSES, FLÜSSIGES.....**

**Wümmeblicker Hochzeitssuppe (A,C,L)**

mit Eierstich, Gemüsestreifen,  
Blumenkohl, Hühnerfleisch und Klößchen

€ 6,90

**Cremige Rote Beete-Ingwer Suppe (A)**



€ 6,90

Unsere Suppen servieren wir mit Baguette !

**BIERGARTEN HAPPEN oder für den kleinen Appetit....**

**Gebackener Ziegenkäse mit Baguette**

mit Rosmarin-Honig und buntem Frühlingsalat (G, H, C, A)

**als Vorspeise**

€ 13,80

**als Hauptgang**

€ 17,80

**Gambas Pfännchen – 8 Stück - (B, A, F)**

in Weißweinsud gebraten mit Knoblauch und  
Sambal Olek Baguette dazu  
Kräuter-Knoblauch Schmand

€ 18,50

**Champignon Pfanne (A) -vegan-**

mit Zwiebeln und Knoblauch  
dazu Kräuter-Knoblauch Schmand und Baquette

€ 17,80

**FÜR UNSERE GÄSTE VON HEUTE UND MORGEN**  
**(nur für Kinder bis 12 Jahre! Preise für Erwachsene abweichend)**

<b>Lachsfilet (D,G,A)</b> mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse	€	12,90
<b>Piratenschatzteller (A, C)</b> Chicken Nuggets mit Pommes Frites	€	8,50
<b>Kleines Schweineschnitzel (G, C)</b> mit Pommes Frites und buntem Gemüse	€	10,50
<b>Milchreis (G)</b> mit roten Beeren oder Apfelkompott	€	6,50
<b>POMMES -solo- im Boot – klein</b>	€	4,50
<b>POMMES – solo – im Boot - groß</b>	€	5,90
<b>Portion Ketchup oder Mayonnaise (C,L)</b>	€	0,80

## ALLERLEI VOM FELD...

### Bootsteller (A,M)



Großes, buntes „Salatboot“ mit Hausdressing  
(Essig, Oel, Senf, Sonnenblumenkernen und Baguette) € 14,50

### Wahlweise mit:

- Hirtenkäse und marinierten Oliven (G) € + 4,00
- veganem Sashimi Streifen vom Lachs (A,H,M) € + 7,50
- Gambas - 5 Stück - (B) € + 9,00
- Gebratenem Lachs (A, D) € + 9,90
- Rinderstreifen € + 9,90

Beilagen Salat im „kleinen“ Boot (M) € 4,90

## VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE

-Glutenfrei oder sonstige Allergien, bitte sprechen Sie uns an!

<b>Pflanzen Käse-BURGER</b> (G, M, A H) 	€	<b>17,50</b>
mit Mango-Curry Sauce, Tomaten-Gurken Chutney und Pommes		
<b>Ofenkartoffel an Salatecke</b> 	€	<b>13,50</b>
mit Knoblauch-Kräuterschmand -Laktose und Glutenfrei- (M)		
<b>wahlweise mit</b>		
• <b>veganem Sashimi Streifen vom Lachs</b> (A, H, M)	+ €	<b>7,50</b>
• <b>oder gebratenen Champignon</b>	+ €	<b>5,50</b>
<b>Vegane Currywurst mit hausgemachter Sauce</b> 	€	<b>12,50</b>
und Pommes Frites (A, F, M, H, L)		

## VOM LAND...

<b>Rumpsteak ~ 250 g ~ mit Kräuterbutter</b> (G,M) Bratkartoffeln und kleinem Salatboot	€ 29,50
<b>Schweinefilet aus der Pfanne</b> (G,A,C,M) mit Champignon Rahmsauce, Kroketten und ein kleiner bunter Salat	€ 22,50
<b>Ofenkartoffel</b> (G,A,C,M) mit Kräuter-Knoblauch Schmand -solo - Laktose und Glutenfrei	€ 13,50

### wahlweise mit:

- **Hähnchenstreifen** (A, C) + € 6,50
- **Streifen Schnitzel Wiener Art** (A,C,G, L, M) + € 8,50
- **gebratenem Lachs** (D,A) + € 9,90
- **oder Rinderstreifen** + € 9,90

**SCHNITZEL VARIATIONEN .....**

<b>Schnitzel vom Schwein – 250 g-</b> (A,C,G, L, M)	€	<b>19,50</b>
„Wiener Art“	€	<b>17,80</b>
<b>Schnitzel vom Hähnchen – 200 g -</b> (A, C)		
„Wiener Art“		
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken -250 g-</b> <b>mit Preiselbeeren</b> (A,C,M)	€	<b>26,50</b>

**Wählbare Saucen:**

- Champignon Rahmsauce + € 3,50
- Hollandaise,
- Paprika
- oder Pfeffersauce,
- scharfe Hollandaise je + € 2,50

dazu servieren wir einen Salat  
und als Beilage können Sie wählen zwischen:

- Bratkartoffeln (5) - Petersilienkartoffeln-  
Pommes oder Kroketten

.....UND VOM MEER

<b>Gebratene Kutterscholle</b> (D,5,G) belegt mit Speck und Zwiebeln, Petersilienkartoffeln und einem Gurkensalat	€ 26,90
<b>Backfisch</b> (D,A,M,G) mit hausgemachter Remoulade, dazu Petersilienkartoffeln und mit einem Gurkensalat	€ 19,50
<b>2 gebratene Fischfilets</b> (D,G,M,C) mit Senfsauce und Salzkartoffeln und einem Gurkensalat	€ 24,50
<b>2 Matjesfilet</b> (D,G,M,C) mit Preiselbeersauce und Bratkartoffeln	€ 18,50
<b>Fischerfrühstück</b> (B,M,C) mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern	<b>Tagespreis</b>

## DEFTIGES.....

<b>Curry „Wurscht“ -groß - (L, H, M)</b> mit hausgemachter Currysauce und Pommes	€ 12,80
<b>Bremer Knipp (A,G,L,C,F)</b> mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Apfelkompott	€ 16,90
<b>Sülze vom Eisbein (L,M,5)</b> mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce	€ 17,50

**Die detaillierte Angabe von Allergenen finden Sie zusätzlich in der separaten Kennzeichnungskarte und Allergenkennezeichnungsliste, für Rückfragen sprechen Sie unseren Service an!**

**Zusatzstoffe:** 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Nioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= Koffeinhaltig, 8 = Chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

**Allergene:** A= Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch, H= Schalenfrüchte L=Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O=Schwefeldioxid/Sulfit, P=Lupin, R=Weichtiere

## AUF VORBESTELLUNG Unsere Spezialitäten



### Romantisches Candle Light Dinner

Ideal auch zum Verschenken!

Pro Person € 55,50

Genießen Sie ein romantisches Dinner bei Kerzenschein  
Direkt am Wasser oder im gemütlichen Restaurant!  
Entfliehen Sie dem Alltag und gönnen Sie sich und  
Ihrem Partner/in einen Genuss für alle Sinne!  
Die Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen:  
3 Gänge Menü -Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
Inkl. Aperitif, einer Flasche Rot- oder Weißwein  
oder einem alkoholfreien Getränk Ihrer Wahl

### Kaminplatte ab 2 Personen

mit Rumpsteak, Wildschweinbratwurst  
Schweinefilet und dazu Bratkartoffeln  
und ein kleines Salatboot (A,G,C,O)

pro Person € 38,50

### Brat- Aal im Roggenschrot gebraten (D, A, G)

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat **200 g o. 400 g Portion** Tagespreis

### Spanferkelbraten mit dunkler Biersauce - ab 8 Personen -

mit Krautsalat, Tzatziki und Bratkartoffeln  
oder als Spanferkel Buffet- ab 20 Personen -

Tagespreis

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER | PERSONEN- UND FAHRRADFÄHRE