

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)

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

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

VOM LAND...

Rumpsteak ~ 250 g ~ mit Kräuterbutter (G,M) Bratkartoffeln und kleinem Salatboot	€ 29,50
Schweinefilet aus der Pfanne (G,A,C,M) mit Champignon Rahmsauce, Kroketten und ein kleiner bunter Salat	€ 22,50
Ofenkartoffel (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

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

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

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

DEFTIGES.....

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

Die detaillierte Angabe von Allergenen finden Sie zusätzlich in der separaten Kennzeichnungskarte und Allergenkennezeichnungliste, 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

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER | PERSONEN- UND FAHRRADFÄHRE

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