

**WILD auf WILD-Saisonstart im
wir wünschen einen guten Appetit !**

**Wechselnde WILD-Vorspeisen:
Bitte sprechen Sie unseren Service an!**

- 2 Wildschweinbratwürste (G, M)**
auf Kartoffelpüree mit Speck Rosenkohl
und Preiselbeer Senf **€ 18,50**
- Wild – Burger mit Camembert, (A,G)**
Birne und Preisbeeren an Salatecke und Pommes **€ 19,50**
- Wildaufschnitt – kalt - an Bratkartoffeln und Remoulade (C)** **€ 19,50**
- 2 marinierte Steaks vom Wildschwein (G,)**
mit hausgemachter Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Speck-Bohnen **€ 23,50**
- Wildragout (,A,C,O)**
mit Spätzle und Apfelrotkohl **€ 26,50**
- Rosa gebratener Rehrücken (C,O,A)** **€ 32,50**
auf Rosmarinsauce mit Speck-Rosenkohl
Spätzle und Preiselbeeren
- Geschmorte Rehkeule (O,G)** **€ 28,50**
auf Maronen-Kartoffelpüree mit Rotweinju,
mit Speck-Bohnen und Preiselbeeren,

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER

SUPPEN UND VORSPEISEN

Wümmeblicher Hochzeitssuppe (A, C, L) € 7,50
mit Eierstich, Gemüsestreifen, Hühnerfleisch und Klößchen

Kürbis-Ingwer Suppe (A) € 7,50
mit Kürbiskernen und Kürbis Öl 

Unsere Suppen servieren wir mit Baguette!

Gamba Pfanne ~8 Stück~(B) € 19,50
in Knoblauchöl gebraten mit Sambal Olek,
Weißwein, Baguette und Knoblauch-Kräuter Schmand

Gebackener Ziegenkäse mit zweierlei Baquette (G, H, C, A)
dazu Rosmarin, Honig und eine bunten Salatecke


als Vorspeise € 13,80
als Hauptgang € 17,80

Kleine Kürbis-Pfanne (A,G,E) -vegetarisch- € 17,80
mit gebackenem Camembert und Walnüssen
dazu Knoblauch-Kräuter Schmand und Baguette 

Rote Beete-Apfel Carpaccio -vegan - (A,E) € 12,90
mit Walnussplittern und Olivenöl 

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
(NUR FÜR GÄSTE BIS 12 JAHRE)

Milchreis (G) mit Apfelkompott und Zimt & Zucker		€ 7,50
Piratenschatzteller (A, C) 5 Chicken Nuggets mit Pommes Frites		€ 9,50
Pasta mit Tomatensauce (A)		€ 9,50
Kleines Schweineschnitzel (A,C,H,G) mit buntem Gemüse und Pommes Frites oder Kroketten		€ 12,50

Sprechen Sie unseren Service an!

POMMES -solo-		
im Boot	klein	€ 4,50
oder	groß	€ 5,90
	Portion Ketchup oder Mayonnaise (C,L)	€ 0,80

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER

VEGETARISCHE oder VEGANE KÜCHE, gesund und vital mit Salat:



Spätzle (A)

in cremiger Zwiebelsauce mit Champignons



€ 14,50

Champignonpfanne

mit Knoblauch-Kräuterschmand und Baguette



€ 13,80

Pflanzen Käse-BURGER (G, M, H)

mit Mango-Curry Sauce, Tomaten-Gurken
und Salat dazu Pommes an Salatecke



€ 17,50

Gulasch -Jack Fruit - mit Spätzle und Rotkohl (A,M)



€ 19,50

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER



und DEFTIGES

Bremer Knipp (A, 5) mit Bratkartoffel, Gewürzgurke und Apfelkompott	€ 16,90
Sülze - hausgemacht aus der Region – (L,M,5) mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	€ 17,50
Curry „Wurscht“ groß mit hausgemachter Currysauce und Pommes	€ 13,50

oder lieber „GRÜNER“ SALAT

Bootsteller Großes, buntes „Salatboot“ mit Hausdressing Sonnenblumenkernen und zweierlei Baquette (A, M)	€ 15,80
---	---------

Wahlweise mit:

Feta Würfeln und marinierten Oliven (G)	plus	€ 4,50
oder Hähnchenstreifen	plus	€ 7,50
oder veganen Sashimi Streifen vom Lachs(A,H,M)	plus	€ 7,50
oder mit gebratenem Lachs (A,D)	plus	€ 9,50
oder mit Garnelen – 6 Stück -	plus	€ 9,50

Beilagen Bootsteller – klein -	€ 5,80
---------------------------------------	--------

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER

SCHNITZEL VARIATIONEN VOM SCHWEIN ODER KALB

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

Wählbare Saucen:

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

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

- Bratkartoffeln (5) - Petersilienkartoffeln-
Pommes oder Kroketten

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER

ALLES VOM LAND

Rumpsteak – 250 g - (G, M) mit Kürbisgemüse und Bratkartoffeln	€ 32,50
Rinderroulade (M,O) mit Petersilienkartoffeln und Apfelrotkohl	€ 26,50
Schweinefilet in der Pfanne serviert (M,A,G) mit Champignonrahmsauce Kroketten und ein kleiner Salat	€ 23,50
Kohlrouladen -hausgemacht- (A) mit Hackfleisch gefüllt und Petersilienkartoffeln	€ 23,50

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER



AUS DEM MEER UND FLUSS

- Gebratene Kutterscholle** (D, 5, G) € 27,90
belegt mit Speck, Petersilienkartoffeln
und einem Gurkensalat
- Zweierlei Fischfilet's** (D, G, M, B) € 26,50
auf Kürbisgemüse
mit Kartoffelbrei und Buttersauce
- 2 Matjesfilets – Holländische Doppelfilets -** (D, M) € 18,90
mit Preiselbeersauce und Bratkartoffeln
- Backfisch** (D,A,M,G) € 19,50
mit hausgemachter Remoulade,
dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

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

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER

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

pro Person € 39,50

Rehrücken, Wildschweinbratwurst
Apfel-Rotkohl und Speck-Rosenkohl
mit Kartoffelpüree,
Wildragout mit Spätzle
und passenden Saucen (A,G,C,O)

Brat- Aal im Roggenmehl 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

Ihr Wunsch ist nicht dabei? Sprechen Sie uns an!

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER

DESSERTKARTE ZUM SCHLEMMEN

- Milchreis (G)** € 7,50
mit Apfelkompott und Zimt & Zucker 
- Creme Brûlée -Vanille Creme- (G)** € 6,80
mit flambiertem Zucker
- Schoko Küchlein (A, C, G)** € 8,50
mit flüssigem Kern und 1 Kugel Stracciatella Eis
- Warmer Apfelstrudel (A, C, G)** € 8,50
mit Vanillesauce und 1 Kugel Vanille Eis

UNSERE EISAUSWAHL

- Coup Dänemark (G, C)** € 7,80
2 Kugeln Vanille Eis mit Sahne, Schokosauce
und Eierlikör
- Eis Clown für unsere „kleinen“ Gäste (C, G)** € 5,80
2 Kugeln Eis mit Sahne, Schokosauce, Streusel und
Überraschung
- Gelato-Originale Italiano (G)** je Kugel € 1,80
Erdbeere, Vanille, Schokolade und Stracciatella

**verschiedene Sorten oder Veganes Sorbet,
bitte sprechen Sie unseren Service an!**

RESTAURANT | BIERGARTEN | BOOTSANLEGER