

*Hier
kochen wir
mit den besten Zutaten*



Liebe, Phantasie und Leidenschaft

*Herzlich Willkommen im
Restaurant
„Unser Boot“*

*Die Boots-Crew
wünscht Ihnen einen tollen Abend*

Service :

Rico Schlockermann

Küche :

*Antje Spyrou,
Willi Traeger, Stefanie Körner*

Bar :

Maik Spyrou

*Die Speisekarte ist klein,
frisch und ausgesucht.*

*Jedes Gericht wird in der
Küche von Antje mit viel
Liebe und Sorgfalt frisch
zubereitet und
angerichtet.*

Vorspeisen

Selbstgemachte vegane

Kürbis-Kokos-Suppe

mit gerösteten Kürbiskerne und Kürbis-Öl.

Dazu reichen wir ein selbstgemachtes indisches Naanbrot

9,80

Selbstgemachte, vegane

Kürbis-Kokos-Suppe

mit gerösteten Kürbiskerne und Kürbis-Öl

und zwei Klabautermänner (Kartoffelrösti).

Dazu reichen wir ein selbstgemachtes indisches Naanbrot

13,80

Wat de Buer nich kennt

..... schall he mal versöken

Antje`s Labskaus-Vorspeise

frischer selbstgemachter Labskaus mit Beete und Gurke,

gebratenes Wachtelei und Hamburger Rollmops

14,80

Unser kleines

Fladenbrot vom Inselbäcker

mit gratinierter Knoblauchcreme und selbstgemachter Aioli

6,80

Salate

Unsere mit viel Liebe und Sorgfalt zubereiteten Salate. Eine kunterbunte Vielfalt von frischen Gemüse, deren Zubereitung variiert und geschmacklich überrascht, mit Nüssen, Obst und frischem „Grün“ gepimpt

Frisch mariniert mit unserer selbstgemachten veganen Limetten-Vinaigrette

*Zu unseren Salaten reichen wir
frisches Brot und selbstgemachten Boots-Dipp*

*Kunterbunter Salat
mit frischem herbstlichen Gemüse und Obst,
gerösteten Cashewkernen*

17,80

*Kunterbunter Salat mit Falafelbällchen,
frischem herbstlichen Gemüse und Obst,
gerösteten Cashewkernen*

25,30

*Kunterbunter Salat
mit Antje`s kleine Fischräucherei-Auswahl*

29,80

*Frisch angemachter Tomatensalat
mit 2 karamellisierten
Chevrechard Ziegenfrischkäse-Taler*

18,30

Vegane & Vegetarische Hauptgerichte

Ofen-Feta

*Überbacken mit Tomaten, Rosmarin und
Venturino Natives Olivenöl
aus 100% Taggiasca Oliven aus Ligurien*

*Mit frischem Brot
und kleinen bunten, herbstlichen Salat*

24,20

Antje`s gelbes Curry

(Vegan & Pikant)

*mit viel frischem herbstlichen Gemüse,
Cashewkernen und Basmati-Reis*

23,90

Antje`s Linguine

(Pasta-Art)

*mit gerösteten Blumenkohl,
in Pekannuss-Parmesan-Sahnesauce*

24,80

Alles in F[®]risch

Felsen-Oktopus

*auf Grillgemüse mit frischem Brot
und selbstgemachter Aioli*

29,80

Kabeljau

*Sous-Vide gegarter Kabeljau
auf Antjes gelben Curry (pikant)
mit viel frischem herbstlichen Gemüse
und Basmati-Reis*

28,90

Fleisch & Steaks

aus dem 800° Grad-Beefer®

*Wir servieren unsere Steaks mit der Garstufe „medium“.
Bitte informieren Sie den Service, wenn Sie eine andere Garstufe wünschen.*

Landuro-Schweinefilet

Das Landuro-Schwein ist eine Kreuzung aus dem Duroc-Schwein und dem deutschen Edel-Landschwein. Sie werden rein pflanzlich gefüttert und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf.

Rohgewicht ca. 250g

22,80

Neuseeländisches Black Angus Rumpsteak

mit einem Teil des charakteristischen Fettrandes.

Dieser sorgt für einen kräftigen Geschmack,

Rohgewicht ca. 250 g

29,80

Neuseeländisches Black Angus Rinderfilet

Das Feinste vom Feinsten.

Rohgewicht ca. 220 g

36,90

Französisches Maishähnchen-Supreme

Maishühner werden überwiegend mit Mais gefüttert, wodurch sich ihr Fleisch und ihre Haut leicht gelblich färben. Außerdem ist ihr Fleisch im Geschmack außergewöhnlich kräftig und aromatisch.

Rohgewicht ca. 200 g

21,90

Gefüllte Poulardenbrust

Kleine, mit Blattspinat gefüllte Poulardenbrust.

Rohgewicht ca. 160 g

*Ideal für den kleinen Hunger
oder zum Kombinieren mit z.B. Antje`s Linguine*

12,90

Wählen Sie auf der nächsten Seite Ihre Beilagen aus



Beilagen

<i>Dicke Steakhouse-Fritten</i>	5,40
<i>Süßkartoffel-Fritten</i>	8,90
<i>Kartoffel-Püree-Kroketten in Birnenform</i>	8,90
<i>Drillinge, gebraten mit Lauchzwiebeln</i>	7,40
<i>Frisches buntes, lauwarmes Grillgemüse</i>	8,50

<i>Avocado Salat</i>	7,80
<i>Aus Myanmar (Htau Patsi Thoke)</i>	
<i>Avocado, Tomate, Schalotte, Limette, Nüsse, Koriander, Knoblauch</i>	

<i>Beilagen Salat</i>	8,90
<i>Unser kunterbunter Salat als kleiner Beilagen Salat</i>	

<i>Coleslaw</i>	7,40
<i>Amerikanischer Krautsalat</i>	

<i>Gurkensalat</i>	6,80
--------------------	------

..... unsere selbstgemachten Dipps & Saucen

<i>Antje`s Fritten-Sauce</i>	3,10
<i>Antje`s dunkle Jus</i>	4,90
<i>Kräuterbutter</i>	3,10
<i>Sour-Creme</i>	3,90
<i>Aioli</i>	2,90
<i>Mayonaise</i>	2,90
<i>Würziger Mango Ketchup</i>	3,10
<i>Rote Beete Ketchup</i>	3,10
<i>Gelber Paprika Ketchup</i>	3,10
<i>San Marzana Ketchup</i>	3,10
<i>Einfach nur Ketchup</i>	0,00

(kostet wirklich nix)

Empfehlung

xxx xxx xxx Nur bei uns xxx xxx xxx

Wenn Sie an die USA denken, dann stellen Sie sich einmal nicht New York und die „Statue of Liberty“, sondern einfach die unendlichen Weiten des mittleren Westens vor. Hier, westlich des Mississippi-Rivers, wo das Auge Weiden sieht, deren Grenzen bis zum Horizont reichen, befindet sich der US-Bundesstaat Iowa. Hier werden noch nach guter alter Western-Tradition die typischen Longhorn- und Hereford-Rinder gezüchtet werden, deren herausragende Fleischqualitäten auf der ganzen Welt einen legendären Ruf genießen. Dieses außergewöhnlich zarte und wohlschmeckende Rindfleisch wird hier in Iowa seit vielen Jahren erfolgreich durch die

*„**Iowa Beef Packers**“
produziert.*

Unser Boot

*„**I.B.P. – Burger**“*

*100% US-I.B.P.-Beef-Patty im Brioche
auf Romanasalat und selbstgemachter leichter BBQ-Sauce,
Cheddar-Jalapeno-Sauce, granatenhaften Topping und frische Sprossen.
Dazu reichen wir unsere dicken Fritten und Antje's Frittensauce*

28,80

xxx xxx xxx Auf Vorbestellung xxx xxx xxx

Unser Boot

*„**SpareRibs**“*

*Dickfleischige SpareRibs,
mariniert mit unserer selbstgemachten BBQ-Sauce.
Dazu dicke Fritten und Coleslaw*

28,80



Für die kleinen Seemänner, Meerjungfrauen und Piraten

Unsere selbstgemachten

Pancakes

mit selbstgemachten Apfelmus

13,80

Selbstgemachte, vegane

Kürbis-Kokos-Suppe

*mit gerösteten Kürbiskerne und Kürbis-Öl
und zwei Klabautermänner (Kartoffelrösti).*

Dazu reichen wir ein selbstgemachtes indisches Naanbrot

13,80

Maishähnchen

mit Fritten und kleinem Salat

16,90

Maishähnchen

mit Süßkartoffel-Fritten und kleinem Salat

20,90

Kinderportion

Dicke Fritten

4,30

Kinderportion

Süßkartoffelfritten

8,30

.... das schönste zum Schluss:

Dessert

Schokoladen-Souffle

Selbstgemachtes Schokoladen-Souffle aus der Callebaut-Schokolade, mit Sorbet

12,80

Dessert für Unentschlossene

*Eine kleine Auswahl an kleinen feinen Desserts
mit ein Espresso
und Baileys Original Cream-Likör*

13,80

*Gerne bekommen Sie Ihr Dessert für Unentschlossene auch mit
Espresso doppelt, Cappuccino, Latte oder Milchkaffee
statt Espresso mit einem Aufschlag von € 2,-*

Dog`s Menue

Das Menü für unterm Tisch



Menü

Bootshund „Koudy“

*Naturbelassenes,
selbstgedörertes Rindfleisch
vom Neuseeländische Black
Angus Rind*

*dazu reichen wir
original Wangerooger
Tafelwasser*

3,90

Menü

Stammhund „Oskar“

*Naturbelassenes,
selbstgedörertes Rindfleisch
vom Neuseeländischen
Black Angus Rind,
getoppt mit einer
Gurkenscheibe*

*dazu reichen wir
original Wangerooger
Tafelwasser*

4,30



Candle-Light-Dinner

*Sie möchten jemanden Überraschen oder suchen noch
ein passendes Geschenk?*

*Wie wäre es mit einem Candle-Light-Dinner für 2
Personen*

*Ein 3-Gänge-Menue
nach freier Wahl aus unserer Speisekarte
an einem festlich dekorierten Tisch,
2 Glas Prosecco als Aperitif vorweg,
1 Flasche Wein & Wasser zum Hauptgang sowie
Espresso oder Kaffee zum Dessert.*

*Zur Erinnerung an diesen Abend gibt es „Unser
Boot“ – Steakpfeffer im dekorativen Glas mit
Holzlöffel als Geschenk für zuhause*

€ 179,00

*Gerne bekommen Sie für das Candle-Light-Dinner
ein Gutschein zum verschenken.*