

*Man soll dem*

*Leib*

*Etwas Gutes bieten,  
damit die*

*Seele*

*Lust hat,  
darin zu wohnen.*

---

*Winston Churchill*

*Herzlich Willkommen  
Im Restaurant  
„Unser Boot“*

*Die Boots-Crew*

*wünscht Ihnen einen tollen Abend*

<u><i>Service</i></u>	<i>Chef de Rang:</i>	<i>Antje Spyrou &amp; Rico Schlockermann</i>
<u><i>Küche:</i></u>	<i>Chef de Cuisine:</i>	<i>Kai Meier</i>
	<i>Gardemanger:</i>	<i>Cedrik Meier,</i>
	<i>Plongeur:</i>	<i>Willi Traeger &amp; Holger Spitzer</i>
<u><i>Bar</i></u>	<i>Chef de Bar:</i>	<i>Maike Spyrou</i>
<u><i>Hausherr</i></u>	<i>Surveillants:</i>	<i>„Bootshund“ Koufy</i>

# Vorspeisen

## *Spanische Mandelsuppe*

*(Vegan)*

*Weintrauben | Safran-Öl | Brot*

*10,80*

*Edelsalami Crunch | Weintrauben | Safran-Öl | Brot*

*12,80*

## *Piperade auf Stullenbrot-Ring*

*(baskisches Gericht vom Atlantik)*

*Bunte Paprika | Zwiebel | Tomate | cremiges Rührei*

*11,80*

*Nordseekrabben | Bunte Paprika | Zwiebel | Tomate | cremiges Rührei*

*19,80*

*Wangerooger Schinken | Bunte Paprika | Zwiebel | Tomate | cremiges Rührei*

*16,80*

## *Krosse Teigrollen Asia Sticks*

*Gefüllt mit Thunfisch Tatar | Tomate | Frühlingszwiebel |*

*Sesam | Wakame Algensalat als Beilage | 2 Dipps*

*12,80*

## *Nordsee Ceviche*

*Herzmuschelfleisch | Black Tiger Riesengarnele | Seeteufel |*

*Limette | Oliven Öl | Chili | rote Zwiebel | Brot*

*14,80*

# Salate

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

## **Kunterbunter Salat**

*Frisches Gemüse & Obst | Cashewkerne | Limetten Vinaigrette | Brot*

17,80

## **Kunterbunter Salat, Mini-Kartoffel-Spieß mit Meersalz & Kümmel**

*Frisches Gemüse & Obst | Mini-Kartoffel-Spieß | Cashewkerne |  
Limetten Vinaigrette | Brot*

20,80

## **Kunterbunter Salat, Falafel**

*Frisches Gemüse & Obst | Falafel | Cashewkerne |  
Limetten Vinaigrette | Brot*

21,80

## **Kunterbunter Salat mit mariniertes, gebeiztes Lachs #homemade**

*Frisches Gemüse & Obst | Lachsfilet | Cashewkerne |  
Limetten Vinaigrette | Brot*

24,80

## **Gegrillter Romana-Salat**

*Franz. Roquefort | frittiertes Kapernäpfel |  
Zwiebel-Crevetten Sauce | Pesto Verde | Croûtons | Brot*

21,80

# *Vegane & Vegetarische Hauptgerichte*

## *Gefüllte gegrillte Avocado am Spieß*

*Tomate – Oliven – Zwiebel Mix | Kräuter Öl | Samtiges Gemüsepuree*

*17,80*

## *Pan Nang Curry*

*(pikant fruchtig)*

*Mit viel frischem bunten Gemüse | Pflaumen |  
heiße Bowl mit buntem Topping | Jasminreis*

*23,80*

## *Pan Nang Curry mit Riesengarnelen*

*(pikant fruchtig)*

*Mit viel frischem bunten Gemüse | 3 Riesengarnelen | Pflaumen |  
heiße Bowl mit buntem Topping | Jasminreis*

*32,80*

## *Original Schafskäse Feta mit Walnüssen und Rosmarin gebacken*

*Birne | Pak Choi | Honig |  
Rosmarin | kleiner Salat mit Limetten-Vinaigrette | Brot*

*16,80*

# *Alles in F®isch*

## *Schwertfisch Steak nach Malteser Art gebraten*

*Kartoffelwürfel | Zwiebel | Tomate | Paprika Triple | Thymian*

30,80

## *Sous Vide zarter Felsen-Oktopus vom Grill*

*Süßkartoffel-Frischkäse-Püree | gebräunter junger Brokkoli |  
Paprika Tomaten Pesto | Schalotten-Rosèwein-Birnen-Chutney*

32,80

## *Seeteufel in Rosmarin-Butter*

*Getrüffeltes feiner Kartoffelstampf | gegrillte Salatherzen |  
Beurre Blanc Crevetten-Sauce | Rote Bete-Balsamico-Kaviar*

33,80

# *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.*

## *Iberico Frenched Racks*

*Kotelett Strang (Karree) vom Iberico Schwein.*

*Das Iberico Schwein überzeugt vor allem durch seinen unverwechselbaren, nussigen Geschmack und gilt daher als besondere Delikatesse. Dieser außergewöhnliche Geschmack resultiert aus dem Fressverhalten des Iberico Schweins. Es ernährt sich hauptsächlich von Korkeicheln, die dem Fleisch das spezielle Aroma geben.*

*Rohgewicht ca. 450 g*

*31,80 / Rack*

*Hochwertiges, neuseeländisches Rindfleisch mit hervorragenden Eigengeschmack von führenden Farmbetrieben von der Küste der Südinsel.*

## *Neuseeländisches Black Angus Rumpsteak*

*Fein pariert ohne Fettrand*

*Rohgewicht ca. 250 g*

*29,80*

## *Neuseeländisches Black Angus Rinderfilet*

*Das Feinste vom Feinsten.*

*Rohgewicht ca. 220 g*

*36,80*

## *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.*

*Das Supreme vom Maishuhn ist ein typisch französischer Zuschnitt aus dem Brustfleisch des Maishähnchen mit den oberen Geflügelknochen, der sich zudem leicht ablösen lässt*

*Rohgewicht ca. 200 g*

*22,80*

***Wählen Sie auf der nächsten Seite Ihre Beilagen aus***



# Beilagen

<i>Rauchsalz Pommes</i>	5,60
<i>Süßkartoffel-Pommes</i>	7,90
<i>Geschwenkte Drillinge   pikanter Marinade</i>	8,90
<i>Gekochte Küsten-Drillinge   Meersalz und Kümmel</i>	8,90
<i>Getrüffelter Rosmarin Kartoffelstampf</i>	8,90
<i>Mac and Cheese (Maccheroni mit Käsesauce)   Röstzwiebeln</i>	8,90
<i>Buntes Grillgemüse</i>	7,80
<i>Glasierte Silberzwiebeln   Balsamico   Thymian   Chili</i>	7,80
<i>Gigantes-Bohnen   Tomatensauce   Thymian   Knoblauch</i>	7,80
<i>Zarte blanchierte Saubohnen   Feta   Zitrone</i>	7,80
<i>Rahm Spinat   Sahne   Knoblauch   Muskat</i>	6,80
<i>Rohkostsalat</i>	8,90
<i>Kräuterbutter #homemade   Knoblauch</i>	3,50
<i>Chili Butter #homemade   Limette</i>	3,50
<i>Bratenjus #homemade   Reduktion</i>	5,90
<i>Mayonnaise #homemade</i>	3,10
<i>Tomatenketchup</i>	1,10

# *Empfehlung vom Küchenchef*

## *Kalbs-Ossobuco a la Milanese*

*Langsam geschmort | Gemüse Gremolata | Sardellen Filet |*

*Bandnudeln | feine dunkle Bratenjus*

*28,80*

## *„SpareRibs“ St. Louis-Style*

*Rohgewicht ca. 500 g*

*Langsam in Brühe gegart & gegrillt in #homemade BBQ-Sauce*

*Mac and Cheese (Maccheroni mit Käsesauce) | Röstzwiebeln | Krautsalat*

*29,80*



# „Kinder“-karte

*Wie der Name es schon verrät, ist diese Kinderkarte ausschließlich für Kinder gedacht. Also nur für Kinder. Auch nicht für das Kind im Manne und auch nicht für die angeblich junggebliebenen Erwachsenen.*

## *Hackbällchen in dunkler Bratensauce*

*Pommes | Erbsen - Möhren - Butter*

*13,80*

## *Fish & Chips*

*Fettarm gebratene Kabeljau-Loins in Panade | Pommes*

*15,80*

## *Mac and Cheese*

*Maccheroni in Käsesauce mit Röstzwiebeln*

*8,90*

## *Bandnudeln in Tomatensauce*

*8,90*

## *Bandnudeln in Butter geschwenkt*

*8,90*

## *Portion Pommes*

*5,60*

## *Portion Süßfritten*

*7,90*

## *Selbstgemachte Mayonnaise*

*3,10*

## *Tomatenketchup*

*1,10*

.... das schönste zum Schluss:

## *Dessert*

### *Dessert für Unentschlossene*

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

14,80

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

### *Cedrick`s*

### *tagesfrische Desserts aus dem Glas*

*Der Service informiert sie gerne*

7,80

### *Antje`s*

### *Homemade Big Pralinè Duett*

5,90

# *Dog`s Menue*

## *Das Menü für unterm Tisch*



### *Menü Bootshund „Koudy“*

*Naturbelassenes,  
selbstgedörktes Rindfleisch  
vom neuseeländischen*

*Black Angus Rind*

*Dazu reichen wir  
original Wangerooger  
Tafelwasser*

*3,90*

### *Menü Stammhund „Oskar“*

*Naturbelassenes,  
selbstgedörktes Rindfleisch  
vom neuseeländischen*

*Black Angus Rind, getoppt  
mit einer Gurkenscheibe.*

*Dazu reichen wir  
original Wangerooger  
Tafelwasser*

*4,10*



# *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*

*Überraschungs-3-Gänge-Menue,  
kriert vom Chefkoch „Kai“,  
an einem festlich dekorierten Tisch.*

*Wählen Sie vorab zwischen  
Fisch, Fleisch oder Vegetarisch im Hauptgang*

*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*

*€ 189,-*

\*\*\*\*\*

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