UNSER BOOT

# DIE MENSCHEN HINTER UNSEREM BOOT

## Handwerk. Herzlichkeit. Heimat.

**Willkommen an Bord!**

Ein gutes Restaurant lebt von Menschen,
die Handwerk mit Leidenschaft verbinden.
Im „Unser Boot“ sorgt ein eingespieltes Team dafür,
dass Ihr Aufenthalt unvergesslich wird.

**Unsere Crew**

Ihre Gastgeber Rico Schlockermann · Abbas Kasem
Aufmerksam, herzlich und stets für Sie da.
Kulinarische Leitung Antje Spyrou – Chef de Cuisine

Küchencrew Alexa Szymanski · Tobias Brehm
Mit Liebe zum Detail und handwerklichem Anspruch.
Bar & Spirituosen Maik Spyrou
Feine Empfehlungen und klassische Drinks.
Gute Seele des Hauses Willi Traeger
Unverzichtbar im Hintergrund.

Sollten Sie Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte einfach an.
Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt!

# UNSER BOOT

## VORSPEISEN

**Scheiben vom neuseeländischen Roastbeef 19,80**

Frisch aufgeschnittenes Roastbeef vom neuseeländischen Black-Angus-Rind,
begleitet von Queller und feinem Meersalz.
Dazu Meerrettich-Mayonnaise, marinierter Tomatensalat
und eine herzhafte Vollkornstulle.

**Tuna Tataki 23,80**

Thunfisch | Sesam auf Avocado-Salat,
Forellenkaviar und Wasabi-Mayonaise

**Papas arrugadas 10,60**

Papas arrugadas sind kleine, aufgrund der Zubereitung schrumpelige Pellkartöffelchen mit Salzkruste und werden auf den kanarischen Inseln typischerweise mit Mojo Verde und Mojo Rojo serviert.

“Mojo Verde”
Die Hauptzutaten der berühmten Soße der Kanarischen Inseln sind Petersilie, Koriander, Chili, Paprika und Knoblauch

“Mojo Rojo”
ist eine traditionelle, würzige rote Sauce von den Kanarischen Inseln, die hauptsächlich aus roten Paprika, Knoblauch, Öl, Essig, Kreuzkümmel und Paprika- sowie Chilipulver besteht

**Amaizeing Parmesan-Trüffel-Fries 9,50**

Pommes frites mit knuspriger Panade aus Maismehl,
Parmesan und italienische Marini Azzoloni Trüffelpaste

# UNSER BOOT

## SUPPEN

*Unsere Suppen*

*In unserer Küche entstehen Suppen nicht nebenbei,*
*sondern als eigenständige Gerichte mit Charakter.*
*Wir kochen täglich frisch*
*und verwenden ausschließlich ausgewählte, hochwertige Zutaten.*
*Gemüse, Kräuter und Gewürze werden sorgfältig verarbeitet*
*und schonend gegart, um Geschmack und Natürlichkeit zu bewahren.*
*Alle Suppen werden von Grund auf hausgemacht*
*– ehrlich, aromatisch und mit Zeit gekocht.*

**Rote Currysuppe 11,80**
Cremige rote Currysuppe
mit feinen Zuckerschotensplittern.
*Vegan*

**Rosenkohlsuppe 11,80**
Deftige, aromatische Rosenkohlsuppe.
*Vegan*

**Rosenkohlsuppe | Bacon 13,30**
Deftige Rosenkohlsuppe
verfeinert mit knusprigem Bacon.

# UNSER BOOT

## SALATE

**“Kohl & the Gang” Salat 16,80**
Fein marinierter Rotkohl und Rote Bete,
verfeinert mit gerösteten Mandelblättchen
und einem flambierten Ziegenfrischkäse-Taler.

**Salat 9,60**
Antje’s bunter, vielfältiger Salat
mit frischem Limettendressing.

**Salat | Falafel 15,60**
Antje’s bunter, vielfältiger Salat mit Limettendressing
und hausgemachten Falafel.

**Salat | Ziegenfrischkäse-Taler 16,60**
Antje’s bunter, vielfältiger Salat mit Limettendressing
und einem Ziegenfrischkäse-Taler.

**Salat | Scheiben vom Roastbeef 21,80**
Antje’s bunter, vielfältiger Salat mit Limettendressing
und frisch aufgeschnittenen Scheiben vom Roastbeef.

**Salat | Riesengarnele 22,80**
Antje’s bunter, vielfältiger Salat mit Limettendressing
und gebratenen Riesengarnelen.

**Salat | Labskausbällchen 19,50**
Antje’s bunter, vielfältiger Salat mit Limettendressing
und einem hausgemachten Labskausbällchen.

UNSER BOOT

FLEISCH & STEAK

***Hinweis zur Beilagenauswahl***

*Unsere Beilagen und Dips finden Sie auf der folgenden Seite*
*und können diese individuell zu Ihrem Fleischgericht kombinieren.*

## Unsere Steaks aus dem 800° Beefer

**Black Angus Rumpsteak 29,80**
Hochwertiges neuseeländisches Black-Angus-Rindfleisch
von führenden Farmbetrieben der Südküste Neuseelands.
Fein pariert, ohne Fettrand, mit ausgeprägtem Eigengeschmack und saftiger Struktur.
*Rohgewicht ca. 250 g*

**Black Angus Filet 36,80**
Zartes Filet vom neuseeländischen Black-Angus-Rind
aus ausgewählten Farmbetrieben der Südküste Neuseelands.
Besonders feinfaserig, mild im Geschmack und von außergewöhnlicher Zartheit.
*Rohgewicht ca. 220 g*

**Kalbscarrè 26,90**
Kotelettstrang (Carré) vom Kalb, rosagebraten, mager und besonders zart.
Die Zubereitung am Knochen bewahrt die Saftigkeit
und intensiviert den feinen, milden Eigengeschmack.
*Rohgewicht ca. 260 g*

**Landuro Schweinefilet 23,60**
einer Kreuzungaus Duroc- undEdelschwein.
Bekannt für seine feine Marmorierung, außergewöhnliche Saftigkeit
und einen nussigen, vollmundigen Geschmack.
Aufgezogen in bäuerlichen Betrieben mit pflanzlicher, getreidereicher Fütterung.
*Rohgewicht ca. 250 g*

***Französisches Maishähnchen-Supreme 22,80***
Supreme vomfranzösischen Maishähnchen,überwiegend mitMais gefüttert,
wodurch Fleisch und Haut ihre charakteristische goldgelbe Farbe erhalten.
Kräftig-aromatisches Fleisch in klassischem französischem Zuschnitt aus der Brust
mit dem oberen Flügelknochen der sich nach dem Garen leicht ablösen lässt.
*Rohgewicht ca. 200 g*

# UNSER BOOT

## BEILAGEN

**Amaizeing Fries 5,80**
Pommes frites mit knuspriger Panade aus Maismehl

**Süßkartoffel-Fritten 7,90**
Fritten von der Süßkartoffel

**Amaizeing Parmesan-Fries 9,50**
Pommes frites mit knuspriger Panade aus Maismehl, Parmesan und italienische Marini Azzoloni Trüffelpaste

**Kräuterbutter 3,50**

**Knoblauchbutter 3,50**

**Kräuterquark 3,50**

**Kichererbsen-Humus 3,50**

**Wasabi 3,50**

**Ketchup 1,00**
(nichtselbstgemacht)

**Mojo Verde & Mojo Rojo 3,90**

**Meerrettich Mayonaise 3,50**

**Aioli 3,50**

**Majonaise 3,20**

**Antje`s Frittensauce 3,20**

**Papas arrugadas mit Mojo Verde & Mojo Rojo**
Papas Arrugadas sind kleine, aufgrund der Zubereitung schrumpelige Pellkartöffelchen mit Salzkruste und werden auf den kanarischen Inseln typischerweise mit Mojo Verde und Mojo Rojo serviert.

“Mojo Verde”
Die Hauptzutaten der berühmten Soße der Kanarischen Inseln sind Petersilie, Koriander, Chili, Paprika und Knoblauch

“Mojo Rojo”
ist eine traditionelle, würzige rote Sauce von den Kanarischen Inseln, die hauptsächlich aus roten Paprika, Knoblauch, Öl, Essig, Kreuzkümmel und Paprika- sowie Chilipulver besteht
10,60

# UNSER BOOT

## EMPFEHLUNG DER KÜCHE

**Spareribs 29,80**
***(täglich begrenzteAnzahl.Gerne Vorbestellen)***

Zart gegarte Rippchen, langsam bei unterschiedlichen Temperaturen gegart und anschließend auf dem Grill vollendet.
Mariniert in Antje's hausgemachter BBQ-Sauce, erhalten sie ihre saftige Textur, feine Rauchnote und eine aromatisch karamellisierte Glasur.

Serviert mit knusprigen Amaizeing Fries und Antje's BBQ-Sauce als Dip.

**Smash-Burger 24,90**

Zwei hausgemachte Patties aus neuseeländischem
Black Angus Rinderfilet & Roastbeef mit 20 % Fettanteil.
Als Hackbällchen geformt und zusammen mit hauchdünn gehobelten Zwiebeln auf der heißen Plancha flach gepresst.
Durch das scharfe Anbraten bei hoher Hitze entsteht die charakteristische, aromatische und karamellisierte Kruste eines echten Smash-Burgers.
Serviert im hausgebackenen Burger-Bun
mit cremiger Baconnaise-Sauce und würzigem Käse.

Dazu goldgelbe Amaizeing Fries und Antje's Frittensauce.

**Scheiben vom neuseeländischen Black Angus Roastbeef 27,60**
**mit Papas arrugadas, frische Mojo Verde & Mojo Rojo**

Saftig gebratenes Roastbeef vom neuseeländischen Black Angus Rind, serviert mit Papas Arrugadas sowie frischer Mojo Verde und Mojo Rojo nach kanarischer Art.

***Black Angus Rumpsteak mit Labskausbällchen 35,60***

Fein pariertes Rumpsteak vom neuseeländischen Black Angus Rind aus führenden Farmbetrieben der Südküste Neuseelands.
Kräftiger Eigengeschmack, saftige Struktur und ohne Fettrand zugeschnitten.
*Rohgewicht ca. 250 g*

Serviert mit Antje's hausgemachten Labskausbällchen.

# UNSER BOOT

## FISCH

**Conchiglie Amore 23,80**
Italienische Pastain MuschelformmitRiesengarnele
Broccoli und Tomatensauce

**Skandi-Italo-Fusion 24,60**
Lachslasagne mit Frischkäse-Creme

**Wolfsbarsch mit Grillgemüse & Basmati-Reis 23,60**

## VEGAN & VEGETARISCH

**Rotes Curry 24,80**
Rotes Curry mit viel buntemGemüse,Sprossen,Schnittlauchöl und Basmati-Reis

**Frühlingsrolle 14,60**
gefüllt mit zweierleiMöhreaufAvocado-Salat und Vollkornstulle

**Veganer Burger 23,80**
Gemüse-Pattymit Kichererbsenhumus, Avocado,
Granatapfel, Sprossen, vegane Mayonaise.
Dazu Süßkartoffel-Fritten

# UNSER BOOT

## FÜR DIE KLEINEN SEELEUTE

***Diese Gerichte sind ausschließlich für Kinder gedacht.***
***Große Genießer dürfen natürlich gerne mitnaschen –***
***bestellen aber bitte von der regulären Karte.***

**Gebratene Gnocci`s 10,60**
mit Broccoli und Käse

**Hähnchenbrustfilet 15,60**
mit Gebratene Gnocci`s, Brocoli und Käse

**Große Muschelnudeln 10,60**
mit Tomatensauce und Parmesan

**Grillgemüse 9,80**
frisch aus dem Wok mit leichtem Kräuterquark

**Amaizeing Fries 5,80**

**Amaizeing Parmesan-Fries 9,50**

**Süßkartoffelfritten 7,90**

**selbstgemachte Mayonaise 3,20**

**Antje`s Frittensauce 3,20**

**Ketchup 1,00**

# UNSER BOOT

## DESSERT

**Beerige Puffreis-Sandwiches 8,70**

**Himbeer-Creme mit Baiser 9,60**

**Coconut-Rum-Kirschen auf eisigen Souffle 11,60**
mit Tomatensauce und Parmesan

**Dessert für Unentschlossene 12,30**
kleine Auswahl an selbstgemachten Mini-Leckereien,
Espresso, Überraschungs-Likör

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

UNSER BOOT

DOG`S MENUE

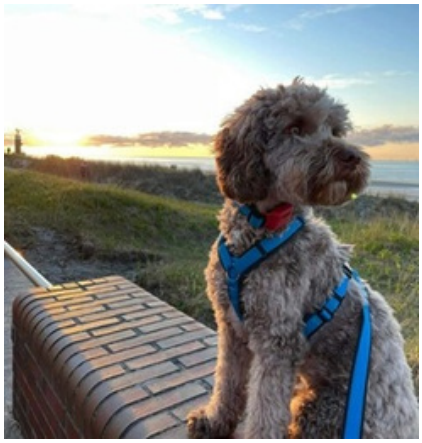
# Das Menue für unter dem Tisch

(!!! nur für unsere vierbeinigen Freunde !!!)

Das Lieblingsmenue von unseren Bootsund “Koudy”

Naturbelassenes, selbstgedörrtes Rindfleisch
vom neuseeländischen Black Angus Rind

Dazu reichen wir
Original Wangerooger Tafelwasser
3,80



Stammgast & Feinschmecker-Hund
“Oscar ”
liebt Gurke über alles

Naturbelassenes, selbstgedörrtes Rindfleisch
vom neuseeländischen Black Angus Rind
getoppt mit einer Gurkenscheibe

Dazu reichen wir
Original Wangerooger Tafelwasser
3,90