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

Service: Restaurantleitung: Rico Schlockermann

Küche: Chefköchin: Antje Spyrou

Koch-Azubine: Alexa Szymanski

Küchenhelfer: Willi Traeger & Holger Spitzer

Bar: Maik Spyrou

Vorspeisen

Samtige Curry-Kokos Suppe Fein abgeschmeckt mit exotischen Gewürzen Pikant fruchtig

(Vegan) 11,80

Samtige Curry-Kokos Suppe mit einer Black-Tiger-Garnele Fein abgeschmeckt mit exotischen Gewürzen Pikant fruchtig

13,80

Carpaccio a la Minute vom neuseeländischen Black Angus Filet, begleitet von einem fruchtigen Mango-Chili-Dressing reifen gehobelten Parmegiano und Wildkräuter

16,80

Friesen-Frühlingsrolle Gefüllt mit geräuchertem Aal und Möhre auf thailändischen Mango-Avocado Salat, Wildkräuter und gerösteten Erdnüssen

Ein Spiel zwischen Knusper und Frische

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

Die perfekte Begleitung zum Hauptgericht oder als Vorspeise

Thailändischer Mango-Avocado Salat Mit fruchtig-pikanten Mango-Chili Dressing, gerösteten Erdnüssen und karamellisierten Ziegenfrischkäse-Taler

18,80

Alexa`s Großer Kunterbunter Salat Bunte Vielfalt mit Limetten Vinaigrette Frisch und leicht

17,80

Alexa`s Großer Kunterbunter Salat mit selbstgemachtem Falafel Bunte Vielfalt mit Limetten Vinaigrette Frisch und leicht

21,80

Alexa`s kleiner Beilagen Salat mit Limetten-Vinaigrette Als Ideale Begleitung, frisch und fruchtig

Vegane & Vegetarische Hauptgerichte

Antje`s Curry Viel buntes und frisches Gemüse in feiner Currysauce und duftendem Reis Pikant fruchtig

24,80

Antje's Curry mit 3 Black-Tiger-Garnelen Viel buntes und frisches Gemüse in feiner Currysauce und duftendem Reis, veredelt mit zarter Garnele, harmonisch abgestimmt, Pikant fruchtig

31,60

Nudeln in Harissa-Sahne mit lauwarmen Grillgemüse cremig, würzig und schön abgestimmt

21,40

Nudeln in Harissa-Sahne mit selbstgemachtem Falafel, an lauwarmen Grillgemüse

26,40

Original Schafskäse Feta mit Walnüssen und Rosmarin in Honig gebacken, ein granatenhaftem Topping und ein kleiner Salat

Alles in F®isch

Sous Vide zarter Felsen-Oktopus vom Grill

Trüffelstampf | gebräunter Brokkoli 32,80

Wolfsbarsch in Rosmarin-Butter

Trüffelstampf | gebräunter Brokkoli 34,80

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.

Kalbscarrè

Kotelett Strang (Carrè) vom Kalb Das Fleisch ist hellrosa, mager und extrem zart. Die Zubereitung am Knochen hält das Fleisch besonders saftig und intensiviert den milden Geschmack.

Rohgewicht ca. 260 g

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

Beilagen

aMAIZeing Fries	5,80 1
Ein außergewöhnlicher Genussmoment Unsere in Maismehl ausgebackenen "Boots"-Fritten	
Süßkartoffel-Pommes	7,90
Drillinge Lauchzwiebeln	8,90
Getrüffelter Rosmarin Kartoffelstampf	8,90
Mac and Cheese (Maccheroni mit Käsesauce)	8,90
Buntes Grillgemüse	7,80
Gigantes-Bohnen Tomatensauce Thymian Knoblauch	7,80
Kleiner Beilagensalat	8,90
Kräuterbutter #homemade Knoblauch	3,50
Chili Butter #homemade Limette	3,50
Bratenjus #homemade Reduktion	5,90
Mayonnaise #homemade	3,10
Trüffel-Mayonnaise #homemade	3,40
Frittensauce #homemade Mayonaise Curry-Gewürze Zwiebel	3,10
Tomatenketchup	1,10

Empfehlung der Küche

SpareRibs"

Rohgewicht ca. 500 g

Zart gegarte und anschließend auf dem Grill vollendete Rippchen, mariniert in Antje's BBQ-Sauce.

Serviert mit knusprigen aMAIZeing Fries und Antje's BBQ-Sauce als Dip
29,80

Chef's Note

Durch das langsame Garen bei verschiedenen Temperaturen werden die Rippchen besonders saftig und zart. Anschließend werden sie kurz gegrillt, um eine feine Rauchnote und karamellisierte Glasur zu erhalten.

Smash-Burger

Hausgemachtes Patty aus neuseeländischen Black Angus Rinderfilet & Roastbeef mit 20% Fettanteil. Geformt als Hackbällchen, das zusammen mit hauchdünn gehobelten Zwiebeln auf der Plancha flach gepresst wird.

Bei hoher Hitze von beiden Seiten scharf angebraten, entsteht die charakteristische, aromatische karamellisierte Kruste.

Serviert im hausgebackenen Bun mit cremiger Baconnaise-Sauce und würzigen Peperoni-Käse.

Dazu goldgelbe aMAIZeing Fries

24,90

Chef's Note

Garstufe: Dieser Burger wird ausschließlich in WELL DONE serviert. Durch die Plancha-Technik wird das Fleisch trotz vollständiger Garung saftig, intensiv im Geschmack und erhält die typische Kruste eines echten Smash-Burgers.

"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.

Hähnchen-Nuggets mit aMAIZeing Fries und Gurkensticks

14,90

Nudeln in Tomatensauce

9,60

Falafel mit Nudeln in Tomatensauce

12,80

PanCake-Turm mit Apfelmus

9,60

aMAIZeing Fries

5,60

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 O'Donnell "Harte Nuss" Creamlikör

14,80

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

Antje's tagesfrische Desserts aus dem Glas

Der Service informiert sie gerne

7,80

Antje`s Homemade Big Pralinès Duett

5,90

Dog's Menue

Das Menü für unterm Tisch



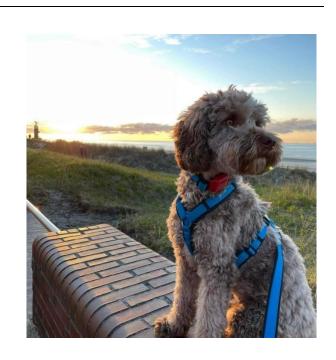
Menü Bootshund "Koudy"

Naturbelassenes,
selbstgedörrtes Rindfleisch
vom neuseeländischen
Black Angus Rind
Dazu reichen wir
original Wangerooger
Tafelwasser
3,90

Menü Stammhund "Oskar"

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

> Dazu reichen wir original Wangerooger Tafelwasser



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 von Ihnen, aus der Karte ausgewähltes 3-Gänge-Menue

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" Zum mitnehmen für zuhause

€ 189,-

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