FOOD & DRINKS

FOLGT UNS GERN AUF INSTAGRAM

FISCHGENIESSEREI

NORDERNEY

FISCHBRÖTCHEN

BACKFISCH - *mit Remoulade* 10,50
Feinstes Kabeljau-Filet in Panko paniert & frisch ausgebacken

MATJES - *mit Hausfrauensauce und roten Zwiebeln* 7,00
2 Filets Manufakturmatjes, rote Zwiebeln, frische Feige

BRATHERING - *mit roten Zwiebeln* 6,50
Doppelfilet vom Hering, Süß-Sauer eingelegt

FISCHFRIKADELLE - mit Remoulade 6,90
Fischfrikadelle aus kleiner Manufaktur in Bremerhaven

BISMARCK - mit roten Zwiebeln & Gewürzgurke 6,50
süß - sauer eingelegter Hering

GRAVED LACHS - *mit Honig-Senf-Sauce* 10,50
Island-Lachs gebeizt nach Hausrezept

LACHS °KOREAN STYLE° - *mit Koriander-Chili-Dip* 12,00
Island-Lachs-Filet gebacken und mariniert,
Nori-Sesam-Crunch

AUSTERN

Felsenaustern aus der Bretagne Ab 3 Stk..
Fine de Claires mit Zitrone & Leche de Tigre 4,90/ Stk.

ALS SPECIAL

3 Stk. französische Felsenaustern | 25,50
mit 1 Glas 0,1l Champagner COSSY Brut Rosé

12 Stk. französische Felsenaustern | 125,00
1 Flasche Champagner COSSY Brut Rosé 0,75l

KLASSIKER

BACKFISCH °FISCHGENIESSEREI° 21,50
Feinstes Kabeljau-Filet in Panko paniert und frisch ausgebacken |
Omas Kartoffelsalat | Salatbouquet | Remoulade

MATJES °HAUSFRAUENART° 19,50
3 Manufakturmatjes-Filet | Hausfrauenstip | rote Zwiebeln |
Röstkartoffeln

PULLED LACHS POUTINE 21,00
Dippers mit gezupftem Island-Lachs | Coleslaw |
Röstzwiebeln | Teriyaki-Créme

FISCHSUPPE °Bootshaus° 19,00
Ordentlich Fisch- und Muscheleinlage |
dazu Hausbrot & Aioli

LACHSFILET mit GNOCCHIS 27,00
Pesto-Knoblauchsahne | Blattspinat | Rucola |
Kirschtomaten | Parmesan
ohne Lachsfilet 15,50€

CURRYWURST °Bootshaus° 14,00
Berliner Wurst | Dippers | Röstzwiebeln

SNACKS & KLEINIGKEITEN

DIPPERS - d*ie besseren Pommes* 6,50
mit Aioli oder Ketchup oder Mayo
als Trüffeldippers | + 8,50

FISH & CHIPS 13,50
Nuggets vom Kabeljau-Filet in Panko paniert & frisch
ausgebacken mit Dippers & Remoulade

FRIESISCHER HIRTENKÄSE - *aus dem Ofen* 15,50
Chili-Crunch | Hausbrot

RÖSTKARTOFFELPFANNE 9,50
zweierlei Dip

GARNELENPFANNE 3 Stk. 16,50
Garnelen | Chili-Crunch
dazu Hausbrot & Aioli 5 Stk. 24,50

GRÜN & GESUND

CAESAR SALAD Klein 9,50 | Groß 14,00
Romanasalat | Caesar-Dressing |
Tomate | Parmesan | Croûtons
mit Fischnuggets... + 9,00
mit Burrata... + 9,00
mit 3 Garnelen... + 12,00

Pulled Lachs Salat 24,00
gemischter Salat | Tomate | Gurke | Zwiebeln |
Hausdressing | Crunch | Nüsse | gezupfter Lachs

BURGER

BURGER °PULLED LACHS° 23,50
Island-Lachs - Filet gezupft | Teriyaki-Glacé | Coleslaw |
Röstzwiebeln | mit Dippers & Teriyaki-Créme

BURGER BEEF °NORDERNEY° 22,50
180 g Beef vom friesischem Küstenrind |
Burger- Sauce | Salat | Tomate | Gurkenrelish |
Röstzwiebeln | mit Dippers & Aioli
+ Cheddar 1,50

BURGER BACKFISCH °DANISH STYLE° 22,00
Feinstes Filetstück vom Kabeljau in Panko paniert & frisch
ausgebacken | dänische Remoulade |Salat | Gurkenrelish |
Rote Zwiebeln | mit Dippers & Aioli

HELGOLÄNDER HUMMER

COMING SOON

Das wohl Beste[illegible] unsere[illegible]
her[illegible], direkt v[illegible]
Bitte[illegible]s, dass wir[illegible] ganze
H[illegible] anbieten [illegible] zubereiten.

Bitte sprecht uns an 16,49 / 100 g

MANDELKUCHEN

Stk. je 4,50
mit Schlagsahne

Unser Fisch ist ein ausgewähltes Qualitätsprodukt und deshalb nicht immer und zu jeder Jahreszeit verfügbar. Wir bitten um Verständnis!
*Alle Preise in Euro, bei Allergien sprecht uns bitte an!

FOOD & **DRINKS**

FOLGT UNS GERN AUF INSTAGRAM

FISCHGENIESSEREI

NORDERNEY

WASSER & LIMONADEN

ACQUA MORELLI WASSER	medium | still	0,25 l	2,90
		0,75 l	7,90
COCA COLA		0,2 l	3,30
Cola | Cola Zero Fanta Sprite MezzoMix			
AURICHER SCHORLE		0,33 l	4,50
Apfel | Rhabarber | Johannisbeere			
FIELD N°7 Eistee		0,33 l	4,60
Peach | Pineapple | Lemon-Sparkling			

BIER

VELTINS	Pils | Radler | Alk. frei | Radler-frei	0,33 l	3,80
MAISELS WEIZEN	Hell | Dunkel | Alk. frei	0,50 l	5,60
BAYREUTHER	Helles	0,33 l	3,90
NORDERNEYER	Brauhaus Pils	0,75 l	11,50

LONGDRINKS

SKINNY B*ITCH 4cl 9 Miles Vodka | Soda | Limette	9,50
CUBA LIBRE 4cl Havana Club | Cola | Limette	9,50
MARITO SODA 4cl Marito | Soda Minze	9,50
BERRY WHITE 4cl Blueberry Gin | Goldberg - Wild Berry	10,50
DEJA VU - TONIC 4cl Deja Vu | Goldberg - Tonic	9,50
DEJA VU - TONIC - alkoholfrei 4cl Deja Vu - alkoholfrei | Goldberg - Tonic	9,50

APERITIF

CHANDON GARDEN SPRITZ 0,15 l Chandon Sparkling mit Bitterorangen-Kräuter-Likör	9,90
LIMONCÈ SPRITZ 0,2 l 4cl Limoncè| Prosecco | Soda	9,50
WILDBERRY LILLET 0,2 l Lillet Blanc | Wild Berry	9,50
DEJA VU SPRITZ 0,2 l 4cl Deja Vu | Prosecco	10,50

FEINE WEINE & SPRUDEL

DRINK ME NAT COOL
Naturwein aus Portugal - leichtfüßig & cool

Glas	0,15 l	5,50
Flasche	1,0 l	29,50

Reichsrat von Buhl aus der Pfalz

Rosé | Riesling *Bootshaus Edition*	0,15 l	7,00
	0,75 l	29,50
Magnum Rosé *Bootshaus Edition*	1,5 l	57,50

Weingut Martinshof aus der Pfalz

Grauburgunder | Sol Mar *Sommer Cuvée*	0,15 l	7,00
	0,75 l	29,50
Blanc de Noir	0,15 l	7,50
	0,75 l	31,50
Riesling 2021 °Herrenwingert° - Lagenwein	0,75 l	38,00
Weisser Burgunder 2020 °Pfarrwingert° - Lagenwein	0,75 l	38,00
Lagrein 2019 (rot) °Silberne Kammerpreismünze°	0,15 l	7,50
	0,75 l	32,50
SECCO M Rosé Sommerlich, spritzig mit wunderbaren Fruchtnoten	0,75 l	30,50

Gérard Betrand aus Frankreich

Picpoul	0,75 l	36,50

Château d´Esclans aus Frankreich

Whispering Angel Rosé °trocken°	0,75 l	49,00
	1,5 l	95,00
	6 l	350,00

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE COSSY BRUT ROSÈ	0,1l	15,50
	0,75 l	79,00
MOET & CHANDON ICE IMPÈRIAL	0,75 l	130,00
RUINART Blanc de Blancs | Rosé	0,75 l	149,00
DOM PERIGNON VINTAGE 2013	0,75 l	269,00

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE Union Kaffee Bremen

Espresso	3,40
Espresso Doppio	5,20
Café Crèma	3,80
Cappuccino	4,20
Milchkaffee | Latte Macchiato	4,60
heiße Schoki	4,30
TEE Trink Meer Tee	4,10

Assam | English Breakfast | Pfefferminz | Kräuter - Meersalz | Grüntee - feinherb - süßlich | Holunder, Orange & Vanille | Sanddorn, Orange & Mandarine

... MIT SCHUSS

Rum Grog	7,00
Sandorn oder Holunder Grog	7,50
heiße Schoki mit Rum oder Amaretto	6,50

SCHNAPS

Sasse Lagerkorn	32% - der milde Korn aus Schöppingen	3,50
Sasse Cigar	40% - Whiskey aus Schöppingen	4,80
Sasse Sechser	35% - Kräuter aus Schöppingen	4,20
Sasse Kakao mit Nuss	30% - Organic-Likör aus Schöppingen	4,20
Sasse Salzkaramell Likör	17%	4,20
Helbing	30% Hamburgs feiner Kümmel	3,50
Linie Aquavit	41,5%	3,90
Friesengeist	56% - brennend serviert	4,90
Crema Marzadro °Alpina Pistaccio°	17%	4,50
Crema Marzadro °Nocciola°	17%	4,50
Poli Bomb	17% - Eierlikör mit Grappa	3,90
Williamsbirnenbrand	40%	3,80
Grappa Marzadro °le Diciotto Lune°	41% - 18 Mon. im Fass	4,80

Unser Fisch ist ein ausgewähltes Qualitätsprodukt und deshalb nicht immer und zu jeder Jahreszeit verfügbar. Wir bitten um Verständnis!
*Alle Preise in Euro, bei Allergien sprecht uns bitte an!