

# FOOD & DRINKS



## FISCHBRÖTCHEN



<b>BACKFISCH - mit Remoulade</b>	10,50
Feinstes Kabeljau-Filet in Panko paniert & frisch ausgebacken	
<b>MATJES - mit Hausfrauensauce und roten Zwiebeln</b>	7,00
2 Filets Räuchermatjes, rote Zwiebeln, frische Feige	
<b>BRATHERING - mit roten Zwiebeln</b>	6,50
Doppelfilet vom Hering, Süß-Sauer eingelegt	
<b>FISCHFRIKADELLE - mit Remoulade</b>	6,90
Fischfrikadelle aus kleiner Manufaktur in Bremerhaven	
<b>BISMARCK - mit roten Zwiebeln &amp; Gewürzgurke</b>	6,50
süß-sauer eingelegter Hering	
<b>GRAVED LACHS - mit Honig-Senf-Sauce</b>	10,50
Island-Lachs gebeizt nach Hausrezept	
<b>LACHS °KOREAN STYLE° - mit Koriander-Lime-Dip</b>	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

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

# FISCHGENIESSEREI

N O R D E R N E Y

## KLASSIKER

<b>BACKFISCH °FISCHGENIESSEREI°</b>	21,50
Feinstes Kabeljau-Filet in Panko paniert und frisch ausgebacken   Omas Kartoffelsalat   Salatbouquet   Remoulade	
<b>MATJES °HAUSFRAUENART°</b>	19,50
3 Räuchermatjes-Filets   Hausfrauenstip   rote Zwiebeln   Röstkartoffeln	
<b>PULLED LACHS POUTINE</b>	21,00
Dippers mit gezupftem Island-Lachs   Coleslaw   Röstzwiebeln   Teriyaki-Crème	
<b>FISCHSUPPE °Bootshaus°</b>	19,00
Fisch- und Muscheleinlage   Tomatisierter Sud   Wurzelgemüse   dazu Hausbrot & Aioli	
<b>LACHSFILET mit GNOCCHIS</b>	27,00
Pesto-Knoblauchsahne   Blattspinat   Kirschtomaten   Parmesan ohne Lachsfilet 15,50€	

## SNACKS & KLEINIGKEITEN

<b>DIPPERS - die besseren Pommes</b>	6,50
mit Aioli oder Ketchup oder Mayo mit Trüffelmayo   + 2,50	
<b>CURRYWURST °Bootshaus°</b>	14,00
Berliner Wurst   Dippers   Röstzwiebeln	
<b>FISH &amp; CHIPS</b>	13,50
Nuggets vom Kabeljau-Filet in Panko paniert & frisch ausgebacken mit Dippers & Remoulade	
<b>FRIESISCHER HIRTENKÄSE - aus dem Ofen</b>	15,50
Rucola   Zwiebel   Tomate   Hausbrot	
<b>RÖSTKARTOFFELPFANNE</b>	9,50
zweierlei Dip	
<b>GARNELENPFANNE</b>	3 Stk. 16,50
marinierte Garnelen   Tomate   Zwiebeln   Olivenöl dazu Hausbrot & Aioli	
	5 Stk. 24,50

## BURGER



<b>BURGER °PULLED LACHS°</b>	23,50
Island-Lachs-Filet gezupft   Teriyaki-Glacé   Coleslaw   Röstzwiebeln   mit Dippers & Teriyaki-Crème	
<b>BURGER BEEF °NORDERNEY°</b>	22,50
180 g Beef vom friesischem Küstenrind   Burger- Sauce   Salat   Tomate   Gurkenrelish   Röstzwiebeln   mit Dippers & Aioli + Cheddar 1,50	
<b>BURGER BACKFISCH °DANISH STYLE°</b>	22,00
Feinstes Filetstück vom Kabeljau in Panko paniert & frisch ausgebacken   dänische Remoulade   Salat   Gurkenrelish   Rote Zwiebeln   mit Dippers & Aioli	

## HELGOLÄNDER HUMMER

Das wohl Beste was unsere helgolandische Küche hergeben kann ist unser Helgoländer Hummer.  
Bitte hab Verständnis, dass wir nur ganze Hummer anbieten und zubereiten.



## FOLGE UNS ONLINE



SCAN HERE

@FISCHGENIESSEREI  
@BOOTSHAUS\_NORDERNEY  
@NORDERNEYER\_FISCHRAEUCHEREI

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 spricht uns bitte an!



## WASSER & LIMONADEN

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

## BIER



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

## LONGDRINKS



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

# FISCHGENIESSEREI

## N O R D E R N E Y



### APERITIF

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

### FEINE WEINE & SPRUDEL



<b>Pfälzer Schorle</b>	0,25 l	6,50
aus dem Dubbe-Glas		
Weingut Martinshof aus der Pfalz		
<b>Sol Mar <i>Sauvignon Blanc Cuvée</i></b>	0,15 l	7,00
	0,75 l	29,50
<b>Blanc de Noirs 2023</b>	0,15 l	7,50
	0,75 l	30,50
<b>Weißburgunder 2020 °Pfarrwingert° - Lagenwein</b>	0,75 l	38,00
<b>Riesling 2021 °Herrenwingert° - Lagenwein</b>	0,75 l	38,00
<b>SECCO M Rosé</b>	0,75 l	30,50
Sommerlich, spritzig mit wunderbaren Fruchtnoten		
Reichsrat von Buhl aus der Pfalz		
<b>Grauburgunder   Rosé   Riesling <i>Bootschaus Edition</i></b>	0,15 l	7,00
	0,75 l	29,50
<b>Magnum Rosé   Magnum Grauburgunder <i>Bootschaus Edition</i></b>	1,5 l	57,50
Castillo de Aresan aus Spanien		
<b>Syrah (rot)</b>	0,15 l	8,00
	0,75 l	35,50
Gérard Bertrand aus Frankreich		
<b>Picpoul</b>	0,75 l	36,50
Château d'Esclans aus Frankreich		
<b>Whispering Angel Rosé °trocken°</b>	0,75 l	49,00
	1,5 l	95,00
	6 l	350,00

## CHAMPAGNER

<b>CHAMPAGNE COSSY BRUT</b>	0,1 l	15,50
	0,75 l	89,00
<b>MOET &amp; CHANDON ICE IMPÉRIAL</b>	0,75 l	130,00
<b>RUINART</b>	0,75 l	149,00
Blanc de Blancs   Rosé		
<b>DOM PERIGNON VINTAGE 2015</b>	0,75 l	269,00

## HEISSGETRÄNKE



<b>KAFFEE</b> Union Kaffee Bremen	
Espresso	3,40
Espresso Doppio	5,20
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,60
heiße Schoki	4,30
<b>TEE</b> Trink Meer Tee	4,10
Assam   Pfefferminz   Kräuter - Meersalz	
Grüntee - feinherb - süßlich   Earl-Grey-Bergamotte	
Holunder, Orange & Vanille   Sanddorn, Orange & Mandarine	
Ingwertee (Bio) mit Zitrone	4,00

## ... MIT SCHUSS

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

## SCHNAPS



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