



## FISCHBRÖTCHEN



<b>BACKFISCH - mit Remoulade</b> Feinstes Kabeljau-Filet in Panko paniert & frisch ausgebacken	10,50
<b>MATJES - mit Hausfrauensauce und roten Zwiebeln</b> 2 Filets Manufakturmatjes, rote Zwiebeln, frische Feige	7,00
<b>BRATHERING - mit roten Zwiebeln</b> Doppelfilet vom Hering, Süß-Sauer eingelegt	6,50
<b>FISCHFRIKADELLE - mit Remoulade</b> Fischfrikadelle aus kleiner Manufaktur in Bremerhaven	6,90
<b>BISMARCK - mit roten Zwiebeln &amp; Gewürzgurke</b> süß - sauer eingelegter Hering	6,50
<b>GRAVED LACHS - mit Honig-Senf-Sauce</b> Island-Lachs gebeizt nach Hausrezept	10,50
<b>LACHS °KOREAN STYLE° - mit Koriander-Chili-Dip</b> Island-Lachs-Filet gebacken und mariniert, Nori-Sesam-Crunch	12,00

## 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

# FISCHGENIESSEREI

N O R D E R N E Y

## KLASSIKER

<b>BACKFISCH °FISCHGENIESSEREI°</b> Feinstes Kabeljau-Filet in Panko paniert und frisch ausgebacken   Omas Kartoffelsalat   Salatbouquet   Remoulade	21,50
<b>MATJES °HAUSFRAUENART°</b> 3 Manufakturmatjes-Filet   Hausfrauenstip   rote Zwiebeln   Röstkartoffeln	19,50
<b>PULLED LACHS POUTINE</b> Dippers mit gezupftem Island-Lachs   Coleslaw   Röstzwiebeln   Teriyaki-Crème	21,00
<b>FISCHSUPPE °Bootshaus°</b> Ordentlich Fisch- und Muscheleinlage   dazu Hausbrot & Aioli	19,00
<b>LACHSFILET mit GNOCCHIS</b> Pesto-Knoblauchsahne   Blattspinat   Rucola   Kirschtomaten   Parmesan ohne Lachsfilet 15,50€	27,00
<b>CURRYWURST °Bootshaus°</b> Berliner Wurst   Dippers   Röstzwiebeln	14,00

## SNACKS & KLEINIGKEITEN

<b>DIPPERS - die besseren Pommes</b> mit Aioli oder Ketchup oder Mayo als Trüffeldippers   + 8,50	6,50
<b>FISH &amp; CHIPS</b> Nuggets vom Kabeljau-Filet in Panko paniert & frisch ausgebacken mit Dippers & Remoulade	13,50
<b>FRIESISCHER HIRTENKÄSE - aus dem Ofen</b> Hausbrot	15,50
<b>RÖSTKARTOFFELPFANNE</b> zweierlei Dip	9,50
<b>GARNELENPFANNE</b> marinierte Garnelen   Tomate   Zwiebeln   Olivenöl dazu Hausbrot & Aioli	3 Stk. 16,50 5 Stk. 24,50

## BURGER



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

## HEL GOLÄNDER HUMMER

Das wohl Beste was unsere Küste zu bieten hat  
hergebeut, frisch zubereitet.  
Bitte hab Verständnis, dass wir nur ganze  
Hummer anbieten und zubereiten.



## NACHTISCH



**MANDELKUCHEN** Stk. je 5,50  
mit Schlagsahne | aus der Kaffee geniesserei



## FOLGE UNS ONLINE

@FISCHGENIESSEREI

@BOOTSHAUS\_NORDERNEY

@NORDERNEYER\_FISCHRAEUCHEREI



SCAN HERE

FOLLOW



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   Apfel-Johannisbeere			
FIELD N°7 Eistee		0,33 l	4,60
Peach   Pineapple-Mango   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		9,50
4cl 9 Miles Vodka   Soda   Limette		
CUBA LIBRE		9,50
4cl Havana Club   Cola   Limette		
MARITO SODA		9,50
4cl Marito   Soda Minze		
BERRY WHITE		10,50
4cl Blueberry Gin   Goldberg - Wild Berry		
DEJA VU - TONIC		9,50
4cl Deja Vu   Goldberg - Tonic		
DEJA VU - TONIC - alkoholfrei		9,50
4cl Deja Vu - alkoholfrei   Goldberg - Tonic		

FISCHGENIESSEREI

N O R D E R N E Y

APERITIF



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

FEINE WEINE & SPRUDEL



Weingut Martinshof aus der Pfalz			
Sol Mar	Sauvignon Blanc 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
SECCO M	Rosé	0,75 l	30,50
Sommerlich, spritzig mit wunderbaren Fruchtnoten			
Reichsrat von Buhl aus der Pfalz			
Grauburgunder	Rosé   Riesling	0,15 l	7,00
		0,75 l	29,50
Magnum Rosé	Magnum Grauburgunder	1,5 l	57,50
Castillo de Aresan aus Spanien			
Syrah		0,15 l	8,00
		0,75 l	35,50
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 ROSÉ	0,1 l	15,50
	0,75 l	89,00
MOET & CHANDON ICE IMPÉRIAL	0,75 l	130,00
RUINART	0,75 l	149,00
Blanc de Blancs   Rosé		
DOM PERIGNON VINTAGE 2015	0,75 l	269,00

HEISSGETRÄNKE



KAFFEE	Union Kaffee Bremen	
Espresso		3,40
Espresso Doppio		5,20
Cappuccino		4,20
Latte Macchiato		4,60
heiße Schoki		4,30
TEE	Trink Meer Tee	4,10
Assam   English Breakfast   Pfefferminz   Kräuter - Meersalz		
Grüntee - feinherb - süßlich   Earl-Grey-Bergamotte		
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