



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
Fine de Claires mit Zitrone & Leche de Tigre

Ab 3 Stk.
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

KLAASSIKER

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 Muschleinlage 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 - die 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 HIRLENKÄSE - aus dem Ofen	15,50
Hausbrot	
RÖSTKARTOFFELPFANNE	9,50
zweierlei Dip	
GARNELENPFANNE	16,50
marinierte Garnelen Tomate Zwiebeln Olivenöl dazu Hausbrot & Aioli	
3 Stk.	16,50
5 Stk.	24,50

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 friesischen Küstenrind Burger- Sauce Salat Tomate Gurkenrelish Röstzwiebeln mit Dippers & Aioli + Cheddar 1,50	

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



NACHTISCH



MANDELKUCHEN
mit Schlagsahne | aus der Kaffeegeniesserei

Stk. je 5,50



FOLGE UNS ONLINE

@FISCHGENIESSEREI

@BOOTSHAUS_NORDERNEY

@NORDERNEYER_FISCHRAEUCHEREI



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 <i>Sauvignon Blanc Cuvée</i>	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 <i>Bootshaus Edition</i>	0,15 l	7,00	
	0,75 l	29,50	
Magnum Rosé Magnum Grauburgunder <i>Bootshaus Edition</i>	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

MOËT & 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	
heißer Schoki	4,30	

TEE Trink Meer Tee		
Assam English Breakfast Pfefferminz Kräuter - Meersalz		
Grüntee - feinherb - süßlich Earl-Grey-Bergamotte		
Holunder, Orange & Vanille Sanddorn, Orange & Mandarine		

... MIT SCHUSS

Rum Grog	7,00	
Sanddorn oder Holunder Grog	7,50	
heißer 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	
--	------	--