



FISCHBRÖTCHEN



BACKFISCH - mit Remoulade Feinstes Kabeljau-Filet in Panko paniert & frisch ausgebacken	10,50
MATJES - mit Hausfrauensauce und roten Zwiebeln 2 Filets Manufakturmatjes, rote Zwiebeln, frische Feige	7,00
BRATHERING - mit roten Zwiebeln Doppelfilet vom Hering, Süß-Sauer eingelegt	6,50
FISCHFRIKADELLE - mit Remoulade Fischfrikadelle aus kleiner Manufaktur in Bremerhaven	6,90
BISMARCK - mit roten Zwiebeln & Gewürzgurke süß - sauer eingelegter Hering	6,50
GRAVED LACHS - mit Honig-Senf-Sauce Island-Lachs gebeizt nach Hausrezept	10,50
LACHS °KOREAN STYLE° - mit Koriander-Chili-Dip 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 mit 1 Glas 0,1l Champagner COSSY Brut Rosé	25,50
12 Stk. französische Felsenaustern 1 Flasche Champagner COSSY Brut Rosé 0,75l	125,00

FISCHGENIESSEREI

N O R D E R N E Y

KLASSIKER

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

SNACKS & KLEINIGKEITEN

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

BURGER



BURGER °PULLED LACHS° Island-Lachs - Filet gezupft Teriyaki-Glacé Coleslaw Röstzwiebeln mit Dippers & Teriyaki-Crème	23,50
BURGER BEEF °NORDERNEY° 180 g Beef vom friesischem Küstenrind Burger- Sauce Salat Tomate Gurkenrelish Röstzwiebeln mit Dippers & Aioli + Cheddar 1,50	22,50
BURGER BACKFISCH °DANISH STYLE° 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
hergeleitet wird in der Küche
Bitte habt Verständnis, dass wir nur ganze
Hummer anbieten und zubereiten.



NACHTISCH



MANDELKUCHEN mit Schlagsahne aus der Kaffee geniesserei	Stk. je 4,50
---	--------------



FOLGE UNS ONLINE

@FISCHGENIESSEREI
@BOOTSHAUS_NORDERNEY
@NORDERNEYER_FISCHRAEUCHEREI





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
Weißburgunder 2020 °Pfarrwingert° - Lagenwein			
		0,75 l	38,00
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
Apfelpunsch	alkoholfrei	4,00
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
Apfelpunsch mit Schuss (Gin Rum Amaretto)	6,50
Eierpunsch mit Sahnehaube	8,50

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