Bootshaus zur Außenmühle

Gotthelfweg, hamburg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISENSTARTERS

Aioli-Dip VEGETARISCH — **5,90 €**
Aioli dip

Steinofenbaguette
Stone-baked baguette

Herzhafte Erbsensuppe — **5,90 €**
Erbsen | Karotten | Kartoffeln | feine Kräuter | Zwiebeln

Herzhafte Erbsensuppe mit Wiener Würstchen — **7,50 €**
Erbsen | Karotten | Kartoffeln | feine Kräuter | Zwiebeln | Wiener Würstchen als Einlage

Kürbiscremesuppe VEGETARISCH — **6,90 €**
Feinschmecker-Art | Ingwer | Karotten | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Sahne | Kokosmilch | Croutons | Kräuter

Kürbiscremesuppe mit Saté-Hähnchen-Spießchen — **8,90 €**
Feinschmecker-Art | Ingwer | Karotten | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Sahne | Kokosmilch | Croutons | Kräuter | Saté-Hähnchen-Spießchen

Bruschetta Classic VEGAN — **7,50 €**
geröstetes Brot | aromatische Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch

Gurkensalat — **5,50 €**
Dill-Dressing

Kleiner knackiger Gartensalat der Saison — **6,90 €**
bunte Blattsalate | Tomaten | Karotten | Gurken | feine Kräuter | gehobelte Mandelblättchen

Ziegenkäse auf Rote-Bete-Salat VEGETARISCH — **12,90 €**
Baby-Leaf-Salat | karamellisierte Walnüsse | Olivenöl | Balsamico

VEGETARISCHE & VEGANE SPEISENVEGETARIAN & VEGAN DISHES

Veganes Gemüseschnitzel VEGAN **16,90 €**
Ofenkartoffel | vegane Sour Cream | gebratenes Saisongemüse

Vegetarische Currywurst VEGETARISCH **13,50 €**
Pommes frites | vegane Currysauce | Salatbeilage

Vegane Frikadellen VEGAN **14,90 €**
Quinoa-Erbsen-Frikadellen | hanseatischer Kartoffelsalat | Gewürzgurken

AUS DEM WASSERFROM THE WATER

Zanderfilet **25,50 €**
Wirsingrahm | Salzkartoffeln | Salatbeilage

Hamburger Pannfisch **22,50 €**
Verschiedene Fischfiletstücke in Butter gebraten | Senfsauce | Bratkartoffeln | Zwiebeln | Speck | Salatbeilage

Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen **20,90 €**
Parmesan | Knoblauch | Olivenöl | Cherrytomaten

Tagliatelle Lachs **19,90 €**
Lachsfilet | Dill | Zitrone | Sahne

Matjes Hausfrauenart **19,50 €**
Zwei holländische Matjes | Apfel-Zwiebel-Schmand | Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | Salatbeilage

Fish & Chips **15,90 €**
Seelachsfiletstücke in Backteig | Pommes frites | hausgemachte Remoulade

HAUPTSPEISENMAIN COURSES

Rinderroulade **23,90 €**
Bratensauce | Rotkohl | Kroketten

Grünkohl **19,90 €**
Kasseler | Kohlwurst | Speck | karamellisierte Röstkartoffeln

Roastbeef **22,90 €**
Bratkartoffeln | Speck | Remoulade

Schnitzel Wiener Art vom Schwein **18,90 €**
paniert | gebacken | Pommes frites

Schnitzel Wiener Art von der Pute **16,90 €**
paniert | gebacken | Pommes frites

Bauernfrühstück **12,90 €**
Bratkartoffeln | Speck | Gewürzgurken | Salatbeilage

Putengeschnetzeltes Züricher Art **17,90 €**
Zwiebeln | Champignons | Sahne | Salzkartoffeln

Hausgemachte Frikadellen **12,90 €**
3 Stück vom Rinderhack | hanseatischer Kartoffelsalat | Gewürzgurken

„Der Klassiker“ große Currywurst 180 g **13,50 €**
Currysauce | Pommes frites | Salatbeilage

Bootshaus-Salat **16,90 €**
bunte Blattsalate | gebratene Putenbruststreifen | Champignons | Cherrytomaten | Gurken | rote Zwiebeln | Honig-Senf-Dressing

großer knackiger Gartensalat der Saison **10,90 €**
bunte Blattsalate | Tomaten | Karotten | Gurken | feine Kräuter | gehobelte Mandelblättchen

Stück Garnelen extra zu unseren Hauptspeisen **7,90 €**

Ofenkartoffel VEGETARISCH **9,90 €**
mit Sour Cream und Salatbeilage

Ofenkartoffel mit gebratenem Saisongemüse VEGETARISCH **11,90 €**
mit Sour Cream und Salatbeilage

Ofenkartoffel mit gebratenen Putenbruststreifen **14,90 €**
mit Sour Cream und Salatbeilage

Ofenkartoffel mit Räucherlachs **15,90 €**
mit Sour Cream und Salatbeilage

Flammkuchen Elsässer Art **9,90 €**
Speck | Lauch | Schmand

Flammkuchen Veggie VEGETARISCH **12,90 €**
Kürbis | Feta | rote Zwiebeln | Schmand

Flammkuchen Fisch **13,90 €**

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTEFOR OUR YOUNG GUESTS

Portion Pommes frites rot/weiß — **5,50 €**
French fries with ketchup and mayonnaise

Arielle VEGETARISCH — **5,50 €**
Spaghetti in Butter | Tomatensauce

Poseidon — **6,90 €**
Putensteak | natur gebraten | Pommes frites | Ketchup

Kapitän Bootshaus — **6,90 €**
Fischstäbchen | Pommes frites

BEILAGEN ZU DEN HAUPTSPEISENSIDE DISHES

Ofenkartoffel mit Sour Cream VEGETARISCH — **5,90 €**
Baked potato with sour cream

Bratkartoffeln — **5,90 €**
Speck | Zwiebeln

hanseatischer Kartoffelsalat VEGAN — **5,50 €**
mit Gewürzgurken | Essig-Öl-Dressing

Gurkensalat — **5,50 €**
Dill-Dressing

Pommes frites VEGAN — **5,50 €**
French fries

DESSERTDESSERTS

Hamburger Rote Grütze VEGETARISCH — **8,90 €**
Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis

Große hausgebackene Waffel VEGETARISCH — **10,40 €**
Fruchtgrütze (saisonal)

Gemischtes Eis mit Schlagsahne VEGETARISCH — **7,90 €**
Schokolade | Vanille | Erdbeer | Eiswaffel

Kinderbecher PINOCCHIO VEGETARISCH — **3,80 €**
1 Kugel Eis (freie Wahl) | etwas Sahne | bunte Smarties | Eiswaffel

Eiskaffee oder Eisschokolade VEGETARISCH — **6,20 €**
Sahne

Kugel Eis solo VEGETARISCH — **2,30 €**

Portion Sahne VEGETARISCH — **1,00 €**

WEIHNACHTSMENÜCHRISTMAS MENU

deftige Gulaschsuppe 9,90 €

Rote Bete Carpaccio VEGAN 11,30 €
Rucola-Salat, Walnüsse, Balsamico-Vinaigrette

geschmorte Gänsebrust 28,90 €
Wirsingkohl in Rahm, glacierte Röstkartoffeln, Bratapfel mit Marzipan gefüllt

½ Land-Ente 30,50 €
Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße, Orangensoße

Wild-Ragout von Hirsch und Reh 32,70 €
in Rotwein-Thymian-Soße mit Kräuterseitlinge, Butterspätzle, Preiselbeer-Sahne

Tofu-Pilz-Ragout VEGAN 21,90 €
Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze mit dunkler Schwarztee-Zwetschgen-Soja Soße, Kartoffelklöße, Wildpreiselbeer-marmelade

Heiße Zimt-Pflaumen mit Vanillesoße VEGETARISCH 9,90 €

Heiße Zimt-Pflaumen mit einer Kugel Vanille-Eis VEGETARISCH 11,90 €

hausgemachte Waffel VEGETARISCH 13,80 €
Roter Grütze, Fruchtgarnitur, 1 Kugel Vanille-Eis

Altländer Apfelmus VEGAN 11,90 €
mit 1 Kugel veganes Walnuss-Eis, geröstete Mandelblättchen

MITTAGSTISCH

Senfrahm-Klopse **13,90 €**
Saftige Hackfleischklopse | feine & körnige Senfrahmsauce | mit cremigem Kartoffelstampf | Buttererbsen

Schupfnudel Pfanne nach Bauernart **12,90 €**
Goldbraun gebrannte Schupfnudeln | mildes Sauerkraut | herzhafte Speckwürfel | Kräuterschmand

Waldpilzglück **15,90 €**
Zarte Schweinemedaillons | cremige Waldpilzrahmsauce | goldbraune Butterspätzle

Putenstreifen in Champignonrahm **14,90 €**
Zarte Putenstreifen | frisch gebratene Champignons | feine Rahmsauce | Bandnudeln

Wahlweise ohne Putenstreifen **12,90 €**

Fischliebe aus dem Norden **14,90 €**
Knusprig gebratenes Seelachsfilet | feine & körnige Senfsauce | cremiger Kartoffelstampf | frischer Gurkensalat

FRÜHSTÜCKSKARTE

„Das Deftige“ **16,90 €**
Butter | Salami | Schinken | Räucherlachs | Sahnemeerrettich Käse | Rührei mit Speck und Zwiebeln | Frühstücksbrötchen | 2 Scheiben Brot (Graubrot und Vollkorn)

„Das Süße“ VEGETARISCH **12,90 €**
1 Frühstücksbrötchen | 2 kleine Croissant | Butter | Erdbeer- und Aprikosenmarmelade | Nutella und Honig

„Das Maritime“ **13,90 €**
Räucherlachs mit Avocado | Tomate | Gurke | Sahne-Meerrettich | gekochtem Ei | Frühstücksbrötchen

„Gruß aus dem Hühnerstall“ **10,90 €**
Rührei mit Speckwürfel und rote Zwiebeln aus 3 Eiern | 2 Frühstücksbrötchen oder 3 Spiegeleier mit gebratenen Speckstreifen

„Bootshaus Spezial“ Eier-Omelette VEGETARISCH **11,90 €**
von 3 Eiern mit Lauchzwiebeln und Möhren Frühstücksbrötchen | Brot (Graubrot und Vollkorn) | Butter