



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns auf dem Sürther Bootshaus
Unsere Küche bereitet die Speisen ausschließlich frisch
und mit viel Sorgfalt zu.

Wir bitten um Verständnis für eventuelle Wartezeiten,
gerade bei größeren Bestellungen

* * * * *

Öffnungszeiten Sommer April-September

* * * * *

Montag, Mittwoch – Sonntag von 12.00 Uhr – 23.00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Küche ab 12:00 Uhr – 14:15 Uhr (Bestellannahmeschluß)
Kaffee & Kuchen von 14:30 – 17:00

Küche 17:30 Uhr – 21:30 Uhr (Bestellannahmeschluß)

* * * * *

Unsere Speisekarte gestaltet sich mehrmals wöchentlich neu nach tatsächlichem Einkauf

Sürther Bootshaus, Sürther Leinpfad o. Nr., 50999 Köln
web. www.suerther-bootshaus.de
Mail info@suerther-bootshaus.de
Tel.: 02236 – 33 166 38

Die Aktuellen Öffnungszeiten sind bitte unter Vorbehalt zu
beachten, tatsächliche Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der
Webseite bzw. erfragen Sie diese telefonisch



Angebot / Wochenkarte
Vorspeisen & Suppen

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Kräuter > € 6,50
Creme vom Hokaido Kürbis mit Curry & Kokos / gebratenem Gamba > € 7,50

Hauptgänge

Knuspriger Gänsebraten > Brust & Keule < mit handgedrehten Kartoffelklößen
Bio-Rotkohl, kräftige Gänsesauce, Honigmarronen & Marzipanzimtapfel > € 26,90

Bouillabaisse nach klassischem Rezept (Scampi, Spanische Muscheln, Lachs, Heilbutt) Rouille > € 21,50

Im Feuer gegrilltes Kotelette vom Bio- Kalb herzhaft mariniert auf Grillgemüse
kleine Kartoffeln , Basilikumpesto > € 19,50

Grünkohl Bürgerlich, mit Kartoffeln untereinander/ Speck / herzhaft Würstchen /
Lummerscheiben / geräucherte Mettwurst > € 15,50

Scaloppini von Evita Entrecote Argentinien mariniert & kurz im Feuer gegrillt auf Provence
Gemüse, Kräuterkartoffeln, Gremolata Traditionell > € 19,50

Eifler Lammcarree gegrillt & mariniert, unter der Rosmarin- Knoblauch Kruste
mit provenzalischen Gemüse, herzhaftes Jus & Kräuterkartoffeln > € 24,50

Nordseemuschneln „ Rheinische Art „ im klassischem Weißwein Sud mit Gemüse,
Kräuter & Zwiebeln > € 17,50

Marinierter Pulpo / Edel Fischfilet / Gambas mit Knoblauch & Kräuter in
Olivenöl gebraten auf Grillgemüse > € 21,50

„Lummerschnitzel von Bio Hersteller Duke of Berkshire klassisch in Butterschmalz goldgelb
ausgebacken mit Pommes Frites und bunten Salaten“
dazu wahlweise > Champignonrahmsauce o. grüner Pfeffersauce o. Chilihollandaise > € 16,50

Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark & kleinem marinierten Gemüse, bunte Salate mit
Nüssen & Kernen > € 11,50

Dessert

Mousse au chocolat von der Callabaut Schokolade > € 7,50
Schokotörtchen mit Flüssigem Kern, Sahne & Früchte > € 8,50
Panna Cotta mit Himbeersauce > € 6,50



VORSPEISEN & SALATE

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto > € 4,50

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto und Mozzarella gratiniert > € 4,90

5 Gambas ^{8/12} Seewater fresh Qualität im herzhafter Knoblauchöl gebraten, mit Kräutern, Chili und kleinem Gemüse In der Pfanne serviert > € 15,50

Vital Salat mit geröstete Kürbis & Sonnenblumenkerne, karamellisierten Walnüsse Früchte der Jahreszeit, im hausgemachten frischem French Dressing > klein € 7,50 / groß € 13,00

Ziegenkäse mit Honig Thymiankruste im Briqueteig gebacken,
bunte Salate der Saison mit geröstete Kürbiskerne & karamellisierten Walnüsse im hausgemachten French Dressing > € 15,50

Bunter Salat mit Wiesenkräutern im hausgemachten French Dressing mit gegrillten und marinierten Putenstreifen > klein € 9,50 / groß € 16,50

Klassiker

Cordon Bleu vom Kalb klassisch gefüllt mit pikanten Käse & geräucherten Kochschinken, in Butterschmalz ausgebacken, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 19,50

Wienerschnitzel klassisch Original in Butterschmalz ausgebacken, Wildpreiselbeeren, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 18,50

Unsere Sürther Bootshaus Currywurst Nr. 1 mit hausgemachter pikanten Currysauce und Pommes Frites > € 8,90

KINDER ESSEN

3 Stück IGLO Fischstäbchen mit Pommes Frites > € 4,00

Putenschnitzel mit Pommes Frites & > € 4,50

Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise > € 3,50

Für Beilagen Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,50



**Herzhaft marinierte Steaks von unserem Wassergrill im Feuer gegrillt
wahlweise mit >
knusprigen Bratkartoffeln, gefüllter Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
oder Pommes Frites, alle Steaks mit bunten Salaten**

(Bitte die Verfügbarkeit der Steaks beim Service erfragen)

Arg. Rumpsteak von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,
top marmoriert, hoch geschnitten ca. 300 g > € 27,50
ca. 450 g > € 38,50

Arg. Steakhüfte, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert
Intensiver Geschmack, butterzart, ca. 200 g > € 21,50
ca. 250 g > € 24,50

Arg. Rinderfilet, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,
zarter Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung, ca. 200 g > € 28,50
ca. 250 g > € 34,50

-Bitte für folgende Steaks den Service nach Verfügbarkeit fragen-

Top US Texas Nebraska Entrecôte 180 Tage Grain Fed gefüttert kleiner Fettkern,
top marmoriert, intensiver Geschmack, ca. 300 g > € 27,50 (nur zum Teil Verfügbar)
ca. 500 g > € 42,50

US Texas Nebraska „ Terres Major „ 180 Tage Grain Fed gefüttert,
feine Marmorierung, intensiver Fleischgeschmack, zart wie Rinderfilet intensiv wie Rumpsteak
ca. 300 g > € 26,50 (nur zum Teil Verfügbar)

Australien Flanksteak, 180 Tage Grain Fed gefüttert super feine Marmorierung,
intensiver Fleischgeschmack, ca. 300 g > € 24,50 (nur zum Teil Verfügbar)

Eifler Milchkalbssteakhüfte vom Bio Hof, zertifizierte Aufzucht, sehr feiner Geschmack,
butterzart, feine Struktur, ca. 200 g > € 21,50 (nur zum Teil Verfügbar)
ca. 250 g > € 24,50

(die Bezeichnung Grain Fed bedeutet, dass die Rinder vom Gras langsam entwöhnt werden, stattdessen Getreide etc. zu gefüttert wird. Dadurch verändert sich der der PH Wert im Fleisch von Alkalisch in Basisch. Der Gerbsäurewert verringert sich. Dadurch sind Schulterstücke, Bauchflaps, etc. zum kurz braten / grillen geeignet. Grain Fed gefütterte Rinder zeichnen sich immer durch zarten intensiven Fleischgeschmack aus.)



„Jeden ersten Montag im Monat ab 17:30 Uhr“
Reibekuchen_solange der Vorrat reicht

Portion knusprige Reibekuchen (4 Stück)

mit Apfelmus oder Rübenkraut , Schwarzbrot & Butter > € 7,90

mit gebratener Blutwurst und Schmelzzwiebeln Schwarzbrot & Butter > € 11,00

mit feinem Tatar vom Rind ,Schwarzbrot & Butter > € 12,50
(mit Zwiebel, Kapern, Eigelb, Paprika, Sardellen, Kräuter, fertig pikant angemacht)

mit Räucherlachs & Limonenkräuter-Dip, Schwarzbrot & Butter > € 12,50

„Jeden ersten Mittwoch im Monat ab 17:30 Uhr“

Ofenfrische Bayrische Grillhaxe (1200 g)

mit Beilagen, solange der Vorrat reicht

Ofenfrische knusprige Bayrische Grillhaxe mit leichter milder Biermalzsauce
karamellisiert, Brot & Senf > € 15,50

Ofenfrische knusprige Bayrische Grillhaxe mit leichter milder Biermalzsauce
karamellisiert, milden Rahm- Sauerkraut und Kartoffelselleriestampf,
> € 18,50

Biere

Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 l	€ 1,80
Gaffel Wiess vom Fass 0,3 l	€ 2,80
Benediktiner Hefe Fl. 0,5 l	€ 4,20
Budweiser vom Fass 0,3 l	€ 2,70
Gaffel Frei Fl. 0,33 l	€ 2,90
Benediktiner alkoholfrei Fl.0,5 l	€ 4,20
Malzbier Fl. 0,33 l	€ 2,50

Aperitif

Martini	
Bianco, Rosso, Extra Dry 4 cl	€ 3,50
Sherry	
Dry. Medium, Cream 4 cl	€ 3,50
Portwein rot 4 cl	€ 3,50
Winzersekt Trier 0,1 l	€ 4,90
Aperol Spritz 2 0,3 l	€ 6,50
Lemoncello Spritz 2 0,3 l	€ 6,50

Spirituosen

Gaffel Papa Rhein 2 cl	€ 2,70
Korn / Fürst Bismarck 2 cl	€ 1,70
Quzo 2 cl	€ 2,40
Malteser 2 cl	€ 2,50
Jubiläums Aquavit 2 cl	€ 2,90
Linie Aquavit 2 cl	€ 3,20
Calvados 2 cl	€ 3,50
Gin de Cologne 2 cl	€ 5,50
Gin de Cologne Rose 2 cl	€ 6,00
Pernod / Ricard 2 4 cl	€ 3,50
Grappa Chardonnay Nonin 2 cl	€ 4,50
Grappa Scavi Ray 2 cl	€ 3,90
Tequilla Silver / Gold 2 cl	€ 2,90

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 2cl	€ 5,50
Hennessy V.S.O.P. 2 cl	€ 5,50

Weinbrand / Brandy

Osborne Veterano 2 cl	€ 3,00
Bobadilla 103 2 cl	€ 3,00
Carlos 1 2 cl	€ 3,80
Vecchia Romagna 2 cl	€ 3,00
Mariacron 2 cl	€ 3,00
Asbach 2 cl	€ 3,00

Liköre

Amaretto 2 cl	€ 2,60
Sambuca 2 cl	€ 2,90
Baileys 4 cl	€ 2,90
Ramazotti 4 cl	€ 3,50
Averna 4 cl	€ 3,50
Jägermeister 2 cl	€ 2,60
Stüsser 2 cl	€ 2,60
Fernet Branca 2 cl	€ 2,50
Kabänes 2 cl	€ 2,00
Kümmerling	€ 2,00
Gaffel Mama Nero 2 cl	€ 2,70
Gaffel Schwesterherz 2cl	€ 2,70
Gaffel Plüschi Prumm 2 cl	€ 2,70
Gaffel Kebekuss 2 cl	€ 2,70

Brände von Birkenhof Brennerei

Alte Himbeere 2 cl	€ 4,50
Alte Williams Christ 2 cl	€ 4,50
Alte Marille 2 cl	€ 4,50
Haselnuss 2 cl	€ 4,50

Brände von Unterthurner Waldner Südtirol

Himbeere 2 cl	€ 5,50
Williams Christ 2 cl	€ 5,50

Whiskey Scotch

Johnnie Walker 4 cl	€ 4,90
Glenfiddich 4 cl	€ 4,90
Tullamore Dew 4 cl	€ 5,20
Dimpel Gold. Select. 4 cl	€ 6,00

Whiskey Bourbon

Jack Daniels 4 cl	€ 4,90
Jim Beam 4 cl	€ 4,90

Alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol € 6,00

1 Koffeinhalzig / 2 Farbstoff / 3 Chininhalzig / 4 Taurin

Service & MwSt. included

heiss

Kaffee	€ 2,60
Espresso / macchiato	€ 2,60 / € 2,70
Cappucino italiano	€ 2,90
Latte macchiato	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 3,50
Tee : Schwarz, Pfefferminz , Kamille, Apfel, grüner Tee , Früchte	€ 2,50
Irish Coffee	€ 3,90
heißer Amaretto mit Sahne	€ 2,90
Grog	€ 2,90

Säfte Vaihinger

Orangensaft 0,2 l	€ 2,50
Apfelsaft 0,2 l	€ 2,50
Tomatensaft 0,2 l	€ 2,50

Wein des Monats Rheinhessen

„Strandwein“ Chardonnay 2020
fruchtiger leichter bekömmlicher
Sommerwein von der Nahe

0,2 l € 6,80 0,75 l € 25,50

als Rose „ Strandwein“
die Provence in Köln

spritzige fruchtige Johannesbeere Note

0,2 l € 6,80 0,75 l € 25,50

alkoholfrei

Afri Cola , Afri o.Z. 1 2 Fl. 0,2 l	€ 2,30
Bluna Orange 2 Fl. 0,2 l	€ 2,30
Bluna Zitrone 2 Fl. 0,2 l	€ 2,30
Schweppes Fl. 0,2 l	€ 2,50
Bitter Lemon, Tonic Water 2 / 3	
Gerolsteiner Fl. 0,25 l	€ 2,40
Still, Naturell, Medium	
Gerolsteiner Fl. 0,75 l	€ 6,50
Still, Naturell, Medium	
Gaffel Fassbrause Fl. 0,33 l	€ 2,90
Zitrone / Orange	
Apfel-, Orangenschorle 0,33 l	€ 2,90
Rhabarberschorle 0,33 l	€ 2,90
Traube Maracuja 0,33 l	€ 2,90
Tafelwasser 0,2 l	€ 1,80

Rotwein offen 0,2 l

Cabernet IGP Azienda Agricola Cavazza Veneto
weich und rund, sehr schöne Beerenfrucht
0,2l € 6,20 FI.1 l € 29,50

Merlot Pays d`Oc trocken , IGP Cellier des Vicomtes, kraftvoll & weich , schöner Duft nach Beeren, gehaltvoll, Frankreich
0,2l € 5,90 FI.1 l € 29,50

Rioja Letargo Tempranillo
Bodegas d Mateos Spanien rubinrot, kräftig feine Tanninstruktur, ausgeprägte Fruchtnote
0,2 l € 6,20 FI. 0,75 l € 23,00

Primitivo di Manduria aus dem Apulien Italien, kräftig, vollmundig, angenehm samtig
0,2 l € 6,70 FI. 0,75 l € 25,00

Flaschenweine Rot

Conde de Valdemar Crianza Do, Rioja
große Fülle , schwarze Johannesbeere , zartes Holz
FI. 0,75 l € 29,50

Chianti Colli Senesi DOCG
Azienda A. Salcheto Italien
Kirschfrucht, ausgeprägtes Bukett nach Früchten
FI. 0,75 l € 27,50

Pinot Noir Domaine Girard Languedoc
Frankreich, trocken ausgeprägte Frucht
FI. 0,75 l € 26,50

Azienda CA dei Frati Lombardei
Benaco Bresciano Ronchedone Lombardei
Ausgewogen frische angenehme Kirschfrucht
FI. 0,75 l € 49,50

Schorle

Weinschorle 0,2 l € 4,90

Weißwein offen 0,2 l

Pinot Grigio IGP Azienda Agricola Cavazza Veneto fruchtig & frische Note, weicher Abgang
0,2l € 6,20 FI.1 l € 29,00

Weissburgunder QbA trocken Weingut Reith Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne
0,2l € 6,30 FI.1 l € 31,00

Grauburgunder QbA trocken Weingut Heitlinger Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne
0,2l € 6,30 FI.1 l € 31,00

Chardonnay trocken Vaulcluse VDP
milde Säure, sehr schöne frische & weich
0,2l € 6,20 FI. 0,75 l € 23,00

Campalar Verdejo / Viura , Rueda DO
angenehme Frucht, sehr schöne frische & Exotisch
0,2l € 6,30 FI. 0,75 l € 23,00

Flaschenweine Weiss

Lugana DOC , Ca di Frati , Lombardei
komplexe Frucht nach Aprikose & Mandel
FI. 0,75 l € 32,50

Le Monde Pinot Grigio aus dem Friaul
Strohgelb, exotisch, Pfirsichduft, samt & weich
FI.0,75 l € 34,50

St. Michael Schulthausser
Pinot Bianco , strohgelb, ausgeglichen fruchtig
FI. 0,75 l € 33,50

Edesheimer Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Diehl,
trocken frische leichte Frucht
FI. 0,75 l € 25,50

Sauvignon Blanc Cotes des Duras ,Domaine de Laulan Frankreich , trocken & Fruchtig
FI. 0,75 l € 25,50

Gavi Salluvii DOCG Castellari Bergaglio Italien
Feine Pfirsich Note ausgewogen
FI. 075 l € 27,50

Rose offen 0,2 l

Rose QBA Weingut Krieger Pfalz
trocken ausgewogen & frisch
0,2 l € 6,20 Fl. 0,75 € 23,00

Flaschenwein Rose

Rosa dei Frati Riviera del Garde
Classico Chiaretto
Azienda Agricola Ca dei Frati
trocken ausgewogen, feine Beerennote
Fl. 0,75 € 35,90

Sekt offen 0,1 l

Winzersekt extra dry
Bernard Massard Trier
trocken ausgewogen & frisch
0,1 l € 4,90 Fl. 0,75 € 25,50

Aperol Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 6,50 (2)

Limoncello Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 6,50 (2)

Lillet Blanc Wild Berry 0,3 l

Glas 0,3 l € 6,50 (2)

Wein des Monats
Rheinhessen

„Strandwein“ Chardonnay 2020
fruchtiger leichter bekömmlicher
Sommerwein von der Nahe

0,2 l € 6,80 0,75 l € 25,5

Sekt Flasche

Schloss Vaux Cuvee Brut Jahrgang
Klassische Flaschengärung nach
Champagnerverfahren
trocken ausgewogen Note nach Aprikose und
Pfirsich feine Perlen
Fl. 0,75 € 33,50

Prosecco Flasche

Prosecco Frizzante Treviso Accordato
Ambre Sri , Italien
klassischer feiner Prosecco, milder fruchtiger
Geschmack
Fl. 0,75 € 25,50

Champagner Flasche 0,375

Taittinger Cuvee Brut
klassische Flaschengärung
trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille
Fl. 0,375 € 32,50

Bruno Paillard S.A.S. Premier Cuvee Brut
Sehr feiner ausgeprägter Geschmack nach
Aprikose, Vanille Blüten
Fl. 0,375 € 39,50

Champagner Flasche 0,75

Bruno Paillard S.A.S. Premier Cuvee Brut
Sehr feiner ausgeprägter Geschmack nach
Aprikose, Vanille Blüten
Fl. 0,75 € 75,50

Alle Weine / Sekt / Champagner enthalten
Sulfite

als Rose „Strandwein“
die Provence in Köln

spritzige fruchtige Johannisbeere Note

0,2 l € 6,80 0,75 l € 25,50