



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

* * * * *

Aktuelle Öffnungszeiten

* * * * *

finden Sie unter: www.suerther-bootshaus.de

**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 & Kleinigkeiten

- Kraftbrühe vom Rind mit Gemüsestreifen > € 7,50
Carpaccio vom Argentinischen Weide Rind / Staudensellerie / Parmesan / Salat > € 12,50
Schnibbelbohnen Topf mit Gemüse / Kartoffel/ Kalb / Schwein / Pikant
> € kl.5,50 / > gr. € 9,50
Hokaido Kürbiscreme mit Ingwer / Kernöl / Fruchtig > € 6,50

Hauptgänge

Käsespätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln & gem. Salat > € 13,50

„ Moules & Frites „ / Französische Felsen Muscheln aus der Bretagne im klassischen
Sud gegart mit Frites / > € 18,50

Klassischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen / Apfel -Rotkohl /
mit typischer herzhafter Sauce / Apfelmus > € 19,50

Filet vom weißem Heilbutt (Schneeweißweißes festes Filet) mit frischen Tintenfischringen in Olivenöl mit
Kräutern und Aromen gebraten auf tomatisiertes Ratatouille Gemüse & kleinen Kartoffeln > € 24,50

Coq au Vin von der Maishähnchenbrust / Klassisch mit Gemüse / Kartoffeln / Kräuter > € 18,50

Klassisches Almochsen Goulasch herzhaft gewürzt / mit Kartoffel-Klößen > € 18,50

Pot au feu vom Pulpo / Calamaretti / Tintenfischringe / Heilbutt / Gambas im herzhaften Sud
mit Gemüse / kleinen Kartoffeln > € 19,50

US Black Angus Hanging Tender / gegrillt & mariniert / das Avantgarde Steak überhaupt /
im französischen auch Onglet genannt / typischer US Beef Geschmack / medium rare gegrillt /
mit klassischen Steak Frites / bunten Salaten der Saison > € 27,50

„ Ofenfrischer Gänsebraten „ / Brust & Keule / klassische Beilagen > € 34,50

„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 > € 17,50

Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark & kleinem marinierten Gemüse, bunte Salate mit
Nüssen & Kernen > € 12,50

Dessert

- Mousse au chocolat von der Callabaut Schokolade > € 7,90
Schokotörtchen mit Flüssigem Kern, Sahne & Früchte > € 8,50
Panna Cotta mit Himbeermark > € 7,50



Gänsekarte ab 28. Oktober 2022

*Liebe Gäste,
wir garen aus Qualitätsgründen ausschließlich
ganze Hafermastgänse mit Orangen, Zwiebel, Äpfel, Majoran, Beifuß Füllung
dadurch ist es leider nicht möglich Teilstücke
wie z.B. nur Brust bzw. nur Keule zu bekommen.
Wir bitten um Ihr Verständnis.*

Portion Brust & Keule
von der Hafermastgans in
leichter Majoransauce mit Bio-Rotkohl und handgedrehten Kartoffelklößen
mit Zimt-Marzipan Schmorapfel & Honigmaronen

pro Person € 34,50

Ganze Gans am Tisch (reicht für 4 Personen)
mit leichter Majoransauce & Bio-Rotkohl und handgedrehten Kartoffelklößen
mit Zimt-Marzipan Schmorapfel & Honigmaronen
(auf Wunsch kann diese in der Küche zerlegt werden, nicht am Tisch)

nur auf Vorbestellung € 138,00 pro ganze Gans

Kurz in eigener Sache:

Der diesjährige Gänse Einkauf gestaltet sich dieses Jahr problematischer als in den vergangenen Jahren, die Gründe dazu liegen beim Züchter der viel weniger Küken aufgestellt hat als sonst.

Was zu einer Verknappung der Ware führt und einem Preisanstieg von ca. 200 %
Preiserhöhung bei den Futtermittel / Energiekosten / Logistik etc. tragen auch dazu bei.

Wir bitten diesbezüglich um Verständnis



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	€ 2,00
Gaffel Wiess aus der Fl. 0,3 l	€ 2,90
Benediktiner Hefe Fl. 0,5 l	€ 4,40
Budweiser vom Fass 0,3 l	€ 2,90
Gaffel Frei Fl. 0,33 l	€ 3,10
Benediktiner alkoholfrei Fl.0,5 l	€ 4,40
Malzbier Fl. 0,33 l	€ 2,90

Aperitif

Martini	
Bianco, Rosso, Extra Dry 4 cl	€ 3,90
Sherry	
Dry. Medium, Cream 4 cl	€ 3,90
Portwein rot 4 cl	€ 3,90
Winzersekt Trier 0,1 l	€ 5,20
Aperol Spritz 2 0,3 l	€ 7,20
Lemoncello Spritz 2 0,3 l	€ 7,20

Spirituosen

Gaffel Papa Rhein 2 cl	€ 2,90
Korn / Fürst Bismarck 2 cl	€ 1,90
Quzo 2 cl	€ 2,80
Malteser 2 cl	€ 2,80
Jubiläums Aquavit 2 cl	€ 3,30
Linie Aquavit 2 cl	€ 3,90
Calvados 2 cl	€ 3,50
Gin de Cologne 2 cl	€ 6,50
Gin de Cologne Rose 2 cl	€ 7,00
Pernod / Ricard 2 4 cl	€ 3,90
Grappa Chardonnay Nonin 2 cl	€ 4,80
Grappa Scavi Ray 2 cl	€ 4,20
Tequilla Silver / Gold 2 cl	€ 2,90

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 2cl	€ 5,90
Hennessy V.S.O.P. 2 cl	€ 5,90

Weinbrand / Brandy

Osborne Veterano 2 cl	€ 3,90
Bobadilla 103 2 cl	€ 3,50
Carlos 1 2 cl	€ 4,50
Vecchia Romagna 2 cl	€ 3,50
Mariacron 2 cl	€ 3,90
Asbach 2 cl	€ 3,90

Liköre

Amaretto 2 cl	€ 2,90
Sambuca 2 cl	€ 2,90
Baileys 4 cl	€ 3,50
Ramazotti 4 cl	€ 3,90
Averna 4 cl	€ 3,90
Jägermeister 2 cl	€ 2,90
Stüsser 2 cl	€ 2,90
Fernet Branca 2 cl	€ 2,90
Kabänes 2 cl	€ 2,50
Kümmerling	€ 2,20
Gaffel Mama Nero 2 cl	€ 2,90
Gaffel Schwesterherz 2cl	€ 2,90
Gaffel Plüschi Prumm 2 cl	€ 2,90
Gaffel Kebekuss 2 cl	€ 2,90

Brände von Birkenhof Brennerei

Alte Himbeere 2 cl	€ 4,90
Alte Williams Christ 2 cl	€ 4,90
Alte Marille 2 cl	€ 4,90
Haselnuss 2 cl	€ 4,90

Brände von Unterthurner Waldner Südtirol

Himbeere 2 cl	€ 5,90
Williams Christ 2 cl	€ 5,90

Whiskey Scotch

Johnnie Walker 4 cl	€ 5,50
Glenfiddich 4 cl	€ 5,50
Tullamore Dew 4 cl	€ 6,580
Dimpel Gold. Select. 4 cl	€ 6,50

Whiskey Bourbon

Jack Daniels 4 cl	€ 5,50
Jim Beam 4 cl	€ 5,50

Alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol € 7,50

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