



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

Mittwoch - Samstag von 15:00 Uhr - 23:00 Uhr

Küche ab 16:00 Uhr - 21:15 Uhr (Bestellannahmeschluß)

Kaffee & Kuchen von 15:00 - 17:00

(Sommermonate März-September)

Sonn & Feiertage von 12:00 Uhr - 23:00 Uhr

Küche 12:00 Uhr - 14:15 Uhr (Bestellannahmeschluß)

Küche 16:30 Uhr - 21:15 Uhr (Bestellannahmeschluß)

Montag+Dienstag Ruhetag

**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 Öffnungszeiten sind bitte unter Vorbehalt zu beachten.
Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der Webseite
bzw. erfragen Sie diese telefonisch



Sonntag & Feiertags
von 14:30 Uhr – 16:30 Uhr

Frische hausgemachte Belgische Waffeln
nach klassischem Rezept

1 Portion mit Puderzucker > € 4,90

zusätzlich wahlweise mit

- Sahne ungesüßt > € 1,00
- hausgemachter Kirschsauce / enthält
Alkohol / > € 3,00
- 1 Kugel Bourbon Vanilleeis > € 1,30

Nur solange der Vorrat reicht



Vorspeisen & Suppen & Kleinigkeiten / Zwischengänge

- *Carpaccio vom Argentinischen Weide Rind / Staudensellerie / Parmesan / Salat > € 14,50
- *Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräutern & Gemüsestreifen / Scheiben von Teigtaschen > € 7,50
 - *Fruchtige Creme vom Hokaido Kürbis mit Steierischen Kernöl > € 7,50
 - *Herzhafte Gulaschsuppe pikant abgeschmeckt mit Paprika & Zwiebeln > € 8,50

Hauptgänge

- *Klassisches mariniertes Backhändl goldgelb ausgebacken mit Wildkräuterli Salat > € 16,50

- *Currywurst Nr. 1 mit pikanter hausgemachter Sauce / Steak Frites > € 11,90

Ofenfrische knusprige Brust und Keule von der Hafermastgans mit Bio - Apfelrotkohl/handgedrehten Kartoffelklößen / klassischer dunkler Gänsesauce Marzipanapfel und auf Wunsch mit Honigmaronen > € 34,90

- *Feines Edel Rahm-Ragout vom Eifler Hirsch (frisch aus der Jagd) mit gemischten Waldpilzen und Aromen abgeschmeckt / handgedrehten Kartoffelklößen > € 23,90 (nur solange der Vorrat reicht)
- *Bretonische Miesmuscheln / aus dem Atlantik / im herzhaften Sud a la Provence mit Kräutern / Aromen / Knoblauch / Pommes Frites / > € 23,50

- *Frische Nudeln mit im Feuer geschwenkten Filetstreifen vom Angus Rind in Trüffelrahm > € 21,90

- *Frisch von der Jagd in Butterschmalz gebratene Hirschleber mit Schmelzzwiebeln und Äpfeln geschwenktem Spitzkohl und kleinen Kräuterkartoffeln , kräftige Rahm-Burgunderjus > € 24,50

- !!!!***Filet vom Yellow Fin Sashimi Thunfisch (Indischer Ozean) mariniert und rare gegrillt auf Grillgemüse und kleinen Rosmarin Kartoffeln / herzhaftes Kräuterchilibutter > € 32,90**!!!!**

- *Oma´s hausgemachte Rinderroulade in klassischer Speck-Zwiebel Sauce mit in Butter geschwenktem Spitzkohl und Kartoffelklößen > € 19,90

- *Mariniertes Argentinisches gegrilltes Rumpsteak / 300 g / Grain Fed / unter der geschmorten Zwiebelkruste mit Steak Frites / bunten Salaten / kräftige Burgunderjus > € 32,50

- „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 > € 19,50
Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark & kleinem marinierten Gemüse,
bunte Salate mit Nüssen & Kernen > € 14,50

Dessert

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



VORSPEISEN & SALATE

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto > € 5,50

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto und Mozzarella gratiniert > € 5,90

5 Gambas ^{8/12} Seewater fresh Qualität im herzhaften Knoblauchöl gebraten, mit Kräutern, Chili und kleinem Gemüse in der Pfanne serviert > € 18,90

Vital Salat mit gerösteten Kürbis & Sonnenblumenkernen, karamellisierten Walnüssen & Früchte der Jahreszeit, im hausgemachten frischem French Dressing
> klein € 9,50 / groß € 14,90

Ziegenkäse mit Honig Thymiankruste im Briqueteig gebacken,
bunte Salate der Saison mit gerösteten Kürbiskernen & karamellisierten Walnüssen im hausgemachten French Dressing > € 17,90

Bunter Salat mit Wiesenkräutern im hausgemachten French Dressing mit gegrillten und marinierten Putenbruststreifen > klein € 9,90 / groß € 17,90

Klassiker

Cordon Bleu vom Kalb klassisch gefüllt mit pikantem Käse & geräucherten Kochschinken, in Butterschmalz ausgebacken, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 28,90

Wienerschnitzel klassisch Original in Butterschmalz ausgebacken, Wildpreiselbeeren, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 27,50

KINDER ESSEN

3 Stück IGLO Fischstäbchen mit Pommes Frites > € 6,50

Putenschnitzel mit Pommes Frites & > € 9,90

Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise > € 4,20

Für Beilagen Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von € 2,50



Herzhaft marinierte Steaks von unserem Wassergrill im Feuer gegrillt

Arg. Rumpsteak von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,
top marmoriert, hoch geschnitten ca. 300 g > € 26,50
ca. 450 g > € 34,50

Arg. Steakhüfte, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert
Intensiver Geschmack, ca. 200 g > € 21,50
ca. 250 g > € 23,50

Arg. Rinderfilet, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,
intensiver Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung, ca. 200 g > € 27,50
ca. 250 g > € 33,50

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. 450 g > € 35,50

US Texas Nebraska „ Terres Major „ 180 Tage Grain Fed gefüttert,
feine Marmorierung, intensiver Fleischgeschmack, zart wie Rinderfilet intensiv wie Rumpsteak
ca. 300 g > € 25,50 (nur zum Teil Verfügbar)

Australien Flanksteak, 180 Tage Grain Fed gefüttert super feine Marmorierung,
intensiver Fleischgeschmack, ca. 300 g > € 25,50 (nur zum Teil Verfügbar)

Eifler Milchkalbssteakhüfte vom Bio Hof, zertifizierte Aufzucht, sehr feiner Geschmack,
butterzart, feine Struktur, ca. 200 g > € 23,50 (nur zum Teil Verfügbar)
ca. 250 g > € 25,50

Beilagen zu den Steaks

Hausgemachte Kräuterbutter	€ 2,50
Steak Frites / Pommes Frites	€ 4,20
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 4,50
mit Kräuter-Quark gefüllte Ofenkartoffel	€ 4,90
bunter gemischter Salat klein	€ 4,90
bunter gemischter Salat groß	€ 8,90
Chili- Hollandaise	€ 4,00
Champignonrahm	€ 4,00
Madagaskar Pfeffersauce	€ 4,50

Biere

Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 l	€ 2,20
Gaffel Wiess Flasche 0,33 l	€ 3,50
Benediktiner Hefe Fl. 0,5 l	€ 4,90
Budweiser vom Fass 0,3 l	€ 3,70
Gaffel Frei Fl. 0,33 l	€ 3,10
Benediktiner alkoholfrei Fl. 0,5 l	€ 4,90
Malzbier Fl. 0,33 l	€ 2,90

Aperitif

Martini

Bianco, Rosso, Extra Dry 4 cl	€ 4,50
-------------------------------	--------

Sherry

Dry. Medium, Cream 4 cl	€ 4,00
Portwein rot 4 cl	€ 3,90
Winzersekt Trier 0,1 l	€ 6,50
Aperol Spritz 2 0,3 l	€ 7,90
Limoncello Spritz 2 0,3 l	€ 7,90
Lillet Wild Berry 0,3 l	€ 7,90

Spirituosen

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

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 2cl	€ 6,00
Hennessy V.S.O.P. 2 cl	€ 6,00

Weinbrand / Brandy / Rum

Osborne Veterano 2 cl	€ 4,10
Bobadilla 103 2 cl	€ 4,10
Carlos 1 2 cl	€ 4,50
Vecchia Romagna 2 cl	€ 4,50
Rum Don Papa 2 cl	€ 6,50
Asbach 2 cl	€ 3,80

Liköre

Amaretto 2 cl	€ 3,50
Sambuca 2 cl	€ 3,50
Baileys 4 cl	€ 3,50
Ramazotti 4 cl	€ 4,50
Averna 4 cl	€ 4,50
Jägermeister 2 cl	€ 3,50
Fernet Branca 2 cl	€ 3,00
Kabänes 2 cl	€ 2,90
Kümmerling	€ 2,20
Gaffel Schwesterherz 2cl	€ 3,50

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	€ 5,90
Tullamore Dew 4 cl	€ 6,50
Dimpel Gold. Select. 4 cl	€ 6,50

Whiskey Bourbon

Jack Daniels 4 cl	€ 6,00
Jim Beam 4 cl	€ 6,00

Alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol € 7,90

1 Koffeinhaltig / 2 Farbstoff / 3 Chininhaltig / 4 Taurin

Service & MwSt. included

heiss

Kaffee	€ 3,20
Espresso / macchiato	€ 3,20 / € 3,30
Cappucino italiano	€ 3,50
Latte macchiato	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,40
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 4,10
Tee : Schwarz, Pfefferminz , Kamille, Apfel, grüner Tee , Früchte	€ 3,20
Irish Coffee	€ 5,90
heißer Amaretto mit Sahne	€ 4,20
Grog	€ 5,50

Säfte Vaihinger

Orangensaft 0,2 l	€ 3,40
Apfelsaft 0,2 l	€ 3,40
Tomatensaft 0,2 l	€ 3,40

Wein des Monats Rheinhessen

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

0,2 l € 7,50 0,75 l € 27,90

als Rose „ Strandwein“
die Provence in Köln

spritzige fruchtige Johannesbeere Note

0,2 l € 7,50 0,75 l € 27,90

alkoholfrei

Afri Cola , Afri o.Z. 1 2 Fl. 0,2 l	€ 3,00
Bluna Orange 2 Fl. 0,2 l	€ 3,00
Bluna Zitrone 2 Fl. 0,2 l	€ 3,00
Schweppes Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bitter Lemon, Tonic Water 2 / 3	
Gerolsteiner Fl. 0,25 l	€ 3,20
Still, Naturell, Medium	
Gerolsteiner Fl. 0,75 l	€ 7,80
Still, Naturell, Medium	
Gaffel Fassbrause Fl. 0,33 l	€ 3,10
Zitrone / Orange	
Apfelschorle 0,33 l	€ 3,10
Rhabarberschorle 0,33 l	€ 3,10
Traube Maracuja 0,33 l	€ 3,10
Tafelwasser 0,2 l	€ 2,20

Wein des Monats Frankreich (Hollywood)

„ Chateau MIRAVAL „
Cotes de Provence Rose AOP
Weingut Jolie-Pitt & Perrin
trockener & fruchtig nach Himbeere &
Melone schmeckend

Cuvee aus Grenache & Syrah

0,75 l € 44,50

Rotwein offen 0,2 l

Cabernet IGP Azienda Agricola Cavazza Veneto
weich und rund, sehr schöne Beerenfrucht
0,2l € 7,50 FI.1 l € 33,00

**Merlot Pays d`Oc trocken , IGP Cellier des
Vicomes, kraftvoll & weich , schöner Duft
nach Beeren, gehaltvoll, Frankreich**
0,2l € 7,50 FI.1 l € 33,00

Rioja Letargo Tempranillo
Bodegas d Mateos Spanien rubinrot, kräftig
feine Tanninstruktur, ausgeprägte Fruchtnote
0,2 l € 7,50 FI. 0,75 l € 26,50

Primitivo di Manduria aus dem Apulien
Italien, kräftig, vollmundig, angenehm samtig
0,2 l € 7,90 FI. 0,75 l € 29,00

Spätburgunder Ahr Weingut Nelles
Schieferboden, trocken Gehaltvoll
0,2 l € 7,50 FI. 0,75 l € 27,50

Flaschenweine Rot

Conde de Valdemar Crianza Do, Rioja
große Fülle , schwarze Johannesbeere , zartes Holz
FI. 0,75 l € 32,50

Chianti Colli Senesi DOCG
Azienda A. Salcheto Italien
Kirschfrucht, ausgeprägtes Bukett nach Früchten
FI. 0,75 l € 34,50

Pinot Noir Domaine Girard Languedoc
Frankreich, trocken ausgeprägte Frucht
FI. 0,75 l € 29,50

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

Schorle

Weinschorle 0,2 l € 5,90

Weißwein offen 0,2 l

Pinot Grigio IGP Azienda Agricola Cavazza
Veneto fruchtig & frische Note, weicher Abgang
0,2l € 7,50 FI.1 l € 34,50

Weissburgunder QbA trocken Weingut Reith
Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne
0,2l € 7,50 FI.1 l € 34,50

Grauburgunder QbA trocken Weingut Amba
Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne
0,2l € 7,60 FI.1 l € 34,50

Grauburgunder QbA trocken Weingut Frieden
Mosel Nittel , aromatisch , fruchtig , angenehm
0,2l € 7,90 FI.0,75 € 29,00

Chardonnay trocken Vaulcluse VDP
milde Säure, sehr schöne frische & weich
0,2l € 7,50 FI. 0,75 l € 26,00

Campalar Verdejo / Viura , Rueda DO
Sangiovese Anno O aus der Toskana
angenehme Frucht, sehr schöne frische & Exotisch
0,2l € 7,60 FI. 0,75 l € 28,50

Lugana Tenuta Rovaglia „ Limne „
Strohgelb, exotisch, Pfirsichduft, samt & weich
0,2 l € 7,90 FI.0,75 l € 29,50

Flaschenweine Weiss

Lugana DOC , Ca di Frati , Lombardei
komplexe Frucht nach Aprikose & Mandel
FI. 0,75 l € 39,50

St. Michael Schulthausser
Pinot Bianco , strohgelb, ausgeglichen fruchtig
FI. 0,75 l € 36,50

Edesheimer Grauburgunder Kabinett trocken
Weingut Diehl,
trocken frische leichte Frucht
FI. 0,75 l € 32,50

Sauvignon Blanc Cotes des Duras ,Domaine de
Laulan Frankreich , trocken & Fruchtig
FI. 0,75 l € 29,50

Gavi Salluvii DOCG Castellari Bergaglio
ItalienFeine Pfirsich Note ausgewogen
FI. 075 l € 32,50

Rose offen 0,2 l

Rose QBA Weingut Krieger Pfalz
trocken ausgewogen & frisch
0,2 l € 7,60 Fl. 0,75 € 27,50

Flaschenwein Rose

Rosa dei Frati Riviera del Garde
Classico Chiaretto
Azienda Agricola Ca dei Frati
trocken ausgewogen, feine Beerennote
Fl. 0,75 € 39,50

Sekt offen 0,1 l

Winzersekt extra dry
Bernard Massard Trier
Trocken, ausgewogen

0,1 l € 6,50 Fl. 0,75 € 28,50

Etienne Crémant Bouvet de Loire

Brut von Bouvet Ladubay
frisch, mineralisch, fruchtig, elegant
angenehme Perlage / Duft nach Aprikose

Fl. 0,75 l € 45,00

Aperol Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

Limoncello Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

Lillet Blanc Wild Berry 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

Sekt Flasche

Schloss Vaux Cuvee Brut Jahrgang
Klassische Flaschengärung nach
Champagnerverfahren
trocken ausgewogen Note nach Aprikose und
Pfirsich feine Perlen
Fl. 0,75 € 44,50

Prosecco Flasche

Prosecco Frizzante Treviso Accordato
Ambre Sri , Italien
klassischer feiner Prosecco, milder fruchtiger
Geschmack
Fl. 0,75 € 28,50

Champagner Flasche 0,375

Taittinger Cuvee Brut
klassische Flaschengärung
trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille
Fl. 0,375 € 42,50

Champagner Flasche 0,75

Taittinger Cuvee Brut
klassische Flaschengärung
trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille
Fl. 0,75 € 85,00

Paul Bara Premier Cuvee Brut Reims
Sehr feiner ausgeprägter Geschmack nach
Aprikose, Vanille Blüten
Fl. 0,75 € 86,50

Alle Weine / Sekt / Champagner enthalten
Sulfite

Frankreich meets Hollywood
„Chateau MIRAVAL“
fruchtiger leichter bekömmlicher
Cotes de Provence Rose AOP

Weingut Jolie-Pitt & Perrin

trockener & fruchtig nach Melone &
Himbeere chmeckend

Cuvee aus Grenache & Syrah

0,75 l € 44,50