



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

Montag von 15:00 Uhr - 23:00 Uhr ( immer Mottotag )

Küche ab 16:00 Uhr - 21:00 Uhr

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

Küche ab 16:00 Uhr - 21:30 Uhr ( Bestellannahmeschluß )

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

Küche 12:00 Uhr - 14:30 Uhr ( Bestellannahmeschluß )

Küche 16:30 Uhr - 21:00 Uhr ( Bestellannahmeschluß )

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](http://www.suerther-bootshaus.de)

Mail [info@suerther-bootshaus.de](mailto: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



## Vorspeisen & Suppen & Kleinigkeiten / Zwischengänge

\*\*\*\*\*

- \*Carpaccio vom Argentinischen Weide Rind / Staudensellerie / Parmesan / Salat > € 14,50
  - \* Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräutern & Gemüsestreifen / Nudeln > € 7,50
  - \*Cremige Spargelsuppe mit Spargel einlage / Kräutern / Sahne > € 7,50
- \*Spargelstangen klassisch paniert/ goldgelb ausgebacken mit Parmesanspäne gratiniert  
Sauce Hollandaise kleiner gemischter Salat > € 12,50
- \*Carpaccio von der marinierten Rote Beete mit aromatisierten Ziegenfrisch Käse  
Garten Kresse > € 12,50

### Hauptgänge

**!!!! Deutscher Spargel aus dem Bruchsal / klassisch mit Petersilien Schwenkkartoffeln !!!!**  
**!!!! wahlweise mit Sauce Hollandaise oder mit gebräunter Butter > € 19,90 !!!!**

- mit traditionellem Wiener Schnitzel > € 29,90
- mit gebratenen Rücken Loins vom Kabeljau > € 29,90
- mit gekochten Rosmarinschinken > € 29,90
- mit marinierten & gegrilltem Rumpsteak ( 250 g ) > € 36,90
- mit marinierten & gegrillten Rinderfilet ( 200 g ) > € 39,90
- \*Klassisches mariniertes Backhändl goldgelb ausgebacken mit Wildkräuterli Salat > € 16,50
  - \* Currywurst Nr. 1 mit pikanter hausgemachter Sauce / Steak Frites > € 11,90
  - \* Moules & Frites / Bretonische Muscheln im klassischen herzhaften Sud / Gemüse /  
mit Pommes Frites > € 22,90
- \*Top Sashimi Thon Rouge mariniert und gebraten / schwarz weißer Sesam Kruste / mariniertes  
herzhafter Salat aus Sprossen / Gurken / Kohlrabi / Rettich / Soja / Glasnudeln > € 26,90
- \*US Nebraska Terres Major ca 300 g ( zart wie ein Filet herzhaft wie ein Rumpsteak ) mariniert und im Feuer gegrillt  
mit gefüllter Kräuter Ofenkartoffel & Cole Slow / Kräuterbutter > € 32,90
- \* Mariniertes Argentinisches gegrilltes Rumpsteak / 300 g / Grain Fed / unter der geschmorten  
Pfeffer-Zwiebelkruste mit Steak Frites / bunten Salaten / kräftige Burgunderjus > € 32,50
  - \*Putenfilet in der Knusperpanade goldgelb ausgebacken mit hausgemachten  
Gurkendill Salat in Rahm > € 17,50
- \*Klassische Bouillabaisse mit Filet von Edelfischen / Krustentieren & Bretonische Muscheln / Gemüse  
/ Zwiebeln / Kräuter / im herzhaften Sud > € 25,50
- \*Herzhaftes paniertes & mariniertes Kotelette ca 400 g vom Bio Schweinehof Duke of Berkshire  
Goldgelb ausgebacken mit Gurken Dill Salat in Sauerrahm & Frites > € 22,90 ( 30 min Garzeit )
  - \*„Fisch & Chips“ mariniertes Kabeljaurückenfilet im Knuspermantel goldgelb ausgebacken,  
Pommes Frites / hausgemachte Remouladensauce / Gurkendillsalat in Rahm > € 23,50
  - \*Marinierte & gegrillte Rinderfiletspitzen auf bunten Salaten der Saison > € 19,90
- \*Argentinisches mariniertes Flanksteak ca 300 g herzhaft im Feuer gegrillt mit Kräuter Ofen Kartoffel /  
klassischer hausgemachter Cole Slow > € 32,90

\*\*\*\*\*

- \*Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark & kleinem marinierten Gemüse, bunte Salate mit  
Nüssen & Kernen > € 15,50

\*\*\*\*\*

### Dessert

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

**Allergien und Unverträglichkeiten bitte beim Service erfragen**



*Ab dem 12.05. Montag Mottotag*

*Hausgemachte Burgerpatties aus 100 % Rindfleisch  
ca. 250 g mariniert & im Feuer gegrillt  
fein gewürzt mit*

*( Meersalz / Pfeffer / Cayenne / Knoblauch / Paprika / Djionsenf / Kräuteröl / Zwiebeln / Kräuter )*

*Frisch geröstete Brioche Chili Buns vom Bäcker*

*Alle Burger sind mit hausgemachter herzhafter pikanter Sauce gefertigt  
Strauch Tomaten / Bio Gurken / roten Zwiebeln / knackigem Salat belegt*

*Beilage > knusprige Steak Frites mit Mayonnaise oder Chili Mayonnaise*

**\*\*\*\*\***

Der Klassiker wie beschrieben	> € 16,50
Der Bacon ( krosser Bacon / Schmorzwiebeln / Chesse )	> € 18,50
Der Chilichesse ( pikanter geschmolzener Bergkäse )	> € 17,50
Die Ziege ( mit Ziegenkäse gratiniert / Rauke Salat )	> € 19,50
Der Scharfe ( eingelegte Jalapenos / hot Chili Chesse / gepfefferte Schmorzwiebeln )	> € 19,50

**Solange der Vorrat reicht**



## 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 Kürbiskernen & Sonnenblumenkernen, karamellisierten Walnüssen & Früchte der Jahreszeit, im hausgemachten frischem French Dressing  
> klein € 9,50 / groß € 14,90

Ziegenkäse mit Knoblauchkruste 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

\*\*\*\*

Klassische Schnitzel vom BIO-Schweine Hof „Duke of Berkshire“  
Artgerechte Haltung von Schweinen im Freiland und langsames natürliches Aufwachsen zeichnen den Betrieb aus. Die Schnitzel werden aus dem blanken Rücken dem „Lummerstück“ geschnitten und erst nach der Bestellung handgeklopft und individuell paniert.

Jedes Schnitzel ca. 250 / 280 g schwer wird in reinem Butterschmalz goldgelb gebraten mit Pommes Frites bunten Salaten der Saison  
wahlweise mit Champignonrahm > grüner Pfeffersauce > Chilihollandaise > € 19,50

## KINDER ESSEN

\*\*\*

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

Putenschnitzel mit Pommes Frites & > € 9,90

Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise > € 4,50

für die Beilagen Änderung von Pommes Frites auf Bratkartoffel  
berechnen wir einen Aufpreis von € 2,50  
alle anderen Änderungen bitte beim Service erfragen



## 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 > € 28,50  
ca. 450 g > € 36,50

Arg. Steakhüfte, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert  
Intensiver Geschmack, ca. 200 g > € 23,50  
ca. 250 g > € 25,50

Arg. Rinderfilet, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,  
intensiver Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung, ca. 200 g > € 29,50  
ca. 250 g > € 36,50

Top US Texas Nebraska Entrecôte 180 Tage Grain Fed gefüttert kleiner Fettkern,  
top marmoriert, intensiver Geschmack, ca. 300 g > € 29,50 ( nur zum Teil Verfügbar )  
ca. 450 g > € 38,50

Eifler Milchkalbssteakhüfte vom Bio Hof, zertifizierte Aufzucht, sehr feiner Geschmack,  
butterzart, feine Struktur, ca. 200 g > € 24,50 ( nur zum Teil Verfügbar )  
ca. 250 g > € 27,50

### 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
Preiselbeeren	€ 2,50
Grillgemüse mit Knoblauch und Kräuter	€ 6,50

## Biere

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

## 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 Koffeinhalzig / 2 Farbstoff / 3 Chininhalzig / 4 Taurin

Service & MwSt. included

## heiss

Kaffee	€ 3,30
Espresso / macchiato	€ 3,30 / € 3,40
Cappucino italiano	€ 3,60
Latte macchiato	€ 4,70
Milchkaffee	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 4,20
Tee : Schwarz, Pfefferminz , Kamille, Apfel, grüner Tee , Früchte	€ 3,30
Irish Coffee	€ 7,50
heißer Amaretto mit Sahne	€ 4,50
Grog	€ 5,50

## Säfte Vaihinger

Orangensaft 0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft 0,2 l	€ 3,50
Tomatensaft 0,2 l	€ 3,50

## Wein des Monats Rheinhessen

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

0,2 l € 7,90

0,75 l € 29,50

## alkoholfrei

Afri Cola , Afri o.Z. 1 2 Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bluna Orange 2 Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bluna Zitrone 2 Fl. 0,2 l	€ 3,20
Schweppes Fl. 0,2 l	€ 3,40
Bitter Lemon, Tonic Water 2 / 3	
Gerolsteiner Fl. 0,25 l	€ 3,40
Still, Naturell, Medium	
Gerolsteiner Fl. 0,75 l	€ 7,90
Still, Naturell, Medium	
Gaffel Fassbrause Fl. 0,33 l	€ 3,50
Zitrone / Orange / Grapefruit	
Apfelschorle 0,33 l	€ 3,50
Rhabarberschorle 0,33 l	€ 3,50
Traube Maracuja 0,33 l	€ 3,50
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**