



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 – 21:15 Uhr (Bestellannahmeschluß)

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

Küche 12:00 Uhr – 14:15 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

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 auch telefonisch
Änderungen sind vorbehalten



Vorspeisen & Suppen & Kleinigkeiten & Zwischengerichte

*Carpaccio vom Argentinischen Weiderind / Staudensellerie / Parmesan / Salat > € 15,50

*Herzhafte hausgemachte Rinderkraftbrühe klassisch mit Gemüsestreifen > € 7,90

*Deftiger Rheinische Goulaschsuppe vom Rind kl. > € 7,50 / gr. > € 11,50

*Duo von der feinen Pastete (Gans & Ente) mit Trüffel/Orangenmarmelade/ Feigensenf/ Brioche > € 8,90

Hauptgänge

*Klassisch mariniertes Backhendl goldgelb ausgebacken mit gem. Wildkräuterli Salaten > € 16,50

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

*„Moules & Frites“ Bretonische Muscheln im klassischen herzhaften Sud / Gemüse / Knoblauch / Pommes Frites / Kräuter > € 23,90

Mariniertes & gegrilltes Steak vom Schwertfisch/ Sashimi Qualität / Grillgemüse / Schwenkkartoffeln > € 26,90

**Ofenfrische knusprige Brust und Keule von der Hafermastgans, klassisch im ganzen
gegart mit Bio - Apfelrotkohl/handgedrehten Kartoffelklößen /
herzhafte dunkler Gänsesauce / Marzipan-Zimtapfel > € 39,90
und auf Wunsch mit Honigmaronen > € 41,50**

*Heimisches Zanderfilet auf der Hautseite in Olivenöl gebraten
geschmolzene Kräuter Tomaten / parfümierter junger Spinat / Kräuterkartoffeln > € 27,50

*Frisch von der Eifler Jagd , Steak vom Edelhirsch mit Burgundersauce / Rosenkohl / Butterspätzle > € 29,90

*Klassische geschmorte Rinderbäckchen in Bordeauxsauce / cremiger Butter Gemüse Kartoffelstampf > € 24,90

**US Duo von Flanksteak & Terres Major/Grain Fed/Nebraska Naturale Farm & Eifler Lammkotelette/herzhaft
mariniert & im Feuer gegrillt / mit Pommes Frites / bunte Salate / scharfe Chilihollandaise € 35,50**

* „ Fisch & Chips „ mariniertes Kabeljau Rückenfilet im Knuspermantel goldgelb ausgebacken mit
Pommes Frites / hausgemachte Remoulade / Gurkendill Salat in Rahm > € 25,50

*Flap Edge Meat US Prime Creekstone Farms / ähnlich wie Flanksteak /intensiver Fleischgeschmack /
mariniert & im Feuer gegrillt mit Frites und Salat / Chilihollandaise > € 32,50

* Herzhafter Burgunderbraten aus der Irischen Semmelrolle / Rotkohl & Kartoffelklöße > € 24,90

*Mariniertes Argentinisches Black Angus Rumpsteak Grain Fed 300 g unter der geschmolzenen
herzhaften Pfeffer-Zwiebelkruste / Burgunderjus / Pommes Frites / bunte Salate der Saison > 33,90

*Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark / kleines Anti Pasti Gemüse / bunte Salate / Nüsse & Kerne > € 15,50

*Marinierte & gegrillte Rinderfiletspitzen auf bunten Salaten der Saison > € 19,90

Dessert

*Schokotörtchen mit flüssigen Kern / Sahne & Früchte > € 8,90

*Klassische Panna Cotta mit Himbeersauce > € 7,90

*Mousse au chocolat von der Callabaut Schokolade > € 7,90

Allergien und Unverträglichkeiten bitte beim Service erfragen Änderungen vorbehalten



Unsere Mottotage immer Montags

Küche von 16:00 – 21:00

20.10. Alles Rund um die Nudel klassische Gerichte herzhafte und Schmackhaft interpretiert

27.10. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen

03.11. Klassisches Knusperhaxen Essen frisch aus dem Ofen

10.11. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen

vom Duke of Berkshire

17.11. Verschiedene hausgemachte Burger Variationen

24.11. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen

08.12. Klassisches Knusperhaxen Essen frisch aus dem Ofen

15.12. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen

vom Duke of Berkshire

22.12. Verschiedene hausgemachte Burger Variationen

29.12. Alles Rund um die Nudel klassische Gerichte herthaft und Schmackhaft interpretiert

Detail Speisekarten dazu sind rechtzeitig Online Verfügbar bzw. können in der Speisekarte eingesehen werden

Bei allen Gerichte nur solange der Vorrat reicht

Änderungen vorbehalten



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 > € 1,20
- hausgemachter Kirschsauce / enthält
Alkohol / > € 3,50
- 1 Kugel Bourbon Vanilleeis > € 1,50

Nur solange der Vorrat reicht



VORSPEISEN & SALATE

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto > € 5,90

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto und Mozzarella gratiniert > € 6,50

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 € 9,90 / groß € 15,90

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 € 12,50 / groß € 18,90

Klassiker von der Bio Farm

„Cordon Bleu“ vom Bio Kalbsrücken geschnitten, (Peters Farm) handgeklopft & klassisch gefüllt mit pikantem Käse & mild geräucherten Kochschinken, in Butterschmalz goldgelb ausgebacken, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 29,90

„Wienerschnitzel“ vom Bio Kalbsrücken geschnitten, (Peters Farm) handgeklopft klassisches Original in Butterschmalz goldgelb ausgebacken, Wildpreiselbeeren, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 28,90

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 > € 19,90

KINDER ESSEN

3 Stück IGLO Fischstäbchen mit Pommes Frites > € 6,50
Putenschnitzel mit Pommes Frites & > € 9,90
Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise > € 4,70

für die Beilagen Änderung von Pommes Frites auf Bratkartoffel
berechnen wir einen Aufpreis von € 3,00
alle anderen Änderungen bitte beim Service erfragen



Herzhaft marinierte Steaks von unserem Wassergrill im Feuer gegrillt

Argentinisches Rumpsteak von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,
top marmoriert, hoch geschnitten ca. 300 g > € 29,90
ca. 450 g > € 37,50

Argentinische Steakhüfte, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert
Intensiver Geschmack, ca. 200 g > € 24,90
ca. 250 g > € 26,90

Argentinisches Rinderfilet, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,
intensiver Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung, ca. 200 g > € 31,50
ca. 250 g > € 38,50

Top US Texas Cut Nebraska Entrecôte 180 Tage Grain Fed gefüttert kleiner Fettkern,
top marmoriert, intensiver Geschmack, ca. 300 g > € 32,50 (nur zum Teil Verfügbar)
ca. 450 g > € 39,50

Steak vom Kalbsrücken vom Bio Hof Peters Farm zertifizierte Aufzucht, sehr feiner
Geschmack, butterzart, feine Struktur, ca. 200 g > € 27,50
ca. 250 g > € 31,50

Beilagen zu den Steaks

Hausgemachte Kräuterbutter	€ 2,50
Steak Frites / Pommes Frites	€ 4,50
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 5,50
mit Kräuter-Quark gefüllte Ofenkartoffel	€ 6,50
bunter gemischter Salat klein	€ 4,90
bunter gemischter Salat groß	€ 8,90
Chili- Hollandaise	€ 4,20
Champignonrahm	€ 4,20
Madagaskar Pfeffersauce	€ 4,50
Preiselbeeren	€ 2,70
Grillgemüse mit Knoblauch und Kräuter	€ 6,90

Biere

Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 l	€ 2,30
Gaffel Wiess Flasche 0,33 l	€ 3,90
Benediktiner Hell Krug 0,3	€ 3,90
Benediktiner Hefe Fl. 0,5 l	€ 4,90
Budweiser Flasche 0,33 l	€ 3,90
Gaffel Frei Fl. 0,33 l	€ 3,70
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
Lemoncello Spritz 2 0,3 l	€ 7,90
Lillet Wild Berry 0,3 l	€ 7,90

Spirituosen

Korn / Fürst Bismarck 2 cl	€ 2,30
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
Kümmerling	€ 2,30
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	€ 3,30
Espresso / macchiato	€ 3,30 / € 3,40
Cappuccino 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
Vicomtes, 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 Roveglia „ 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
Italien Feine 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