



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

***Herzhafte pikante Karotten Ingwer Creme mit mildem Curry & Kräuter Creme Fraiche > € 7,90**

Hauptgänge

***Vom marinierten Hähnchenbrustfilet klassisches Backendl goldgelb ausgebacken mit gemischten Wildkräuterli Salaten in Mango-Minz Dressing > € 17,50**

***Muscheln Rheinische Art in herzhaftem kräftigen Weißweinsud mit Kräutern & Zwiebeln / Knoblauch / Schwarzbrot & Butter > € 19,90**

***Bretonische Muscheln im fruchtigen Currysud pikant abgeschmeckt mit gegrillten Riesen Gambas und Pommes Frites > € 24,50**

***Klassischer Backfisch vom marinierten Kabeljau Rückenloins goldgelb ausgebacken mit hausgemachter Remoulade Sauce / Pommes Frites / bunte Salate der Saison > € 26,50**

***In schäumender Butter gebratene Kalbsleber von Peters Bio Farm auf Kartoffelsellerie Stampf herzhaft Burgunderjus / Salbei / Äpfel & Schmorzwiebeln > € 27,90**

***Frische Pappardelle mit jungem Spinat in Olivenöl geschwenkt marinierte Gambas / Knoblauch / mildem Chili und Kräuter > € 27,50**

***Saltim Bocca a la Romana klassisch vom Kalbsrücken Serrano Schinken & Salbei / Zitronenweißweinsauce Rosmarinkartoffeln & Frühlingsgemüse > € 33,90**

Allergien und Unverträglichkeiten bitte beim Service erfragen Änderungen vorbehalten



Mottotag Montag den 02.03.26

Ofenfrische knusprige Bayrische Grillhaxe mit leichter milder Biermalzsauce
karamellisiert, Brot & Senf > € 19,50

Ofenfrische knusprige Bayrische Grillhaxe mit leichter milder Biermalzsauce
karamellisiert, milden Rahm- Sauerkraut und Kartoffelselleriestampf,
> € 23,90

Auf Wunsch mit Vorbestellung

Eisbein / Hämchen mit Wunschbeilage ab € 19,50

auf Wunsch auch gerne geschält
(Bestell Annahmeschluss dafür / Sonntag 01.03./ 21:00 Uhr)

Nur solange der Vorrat reicht



Unsere Mottotage immer Montags

Küche von 16:00 – 21:00

05.01. Alles Rund um die Nudel klassische Gerichte herzhaft und Schmackhaft interpretiert

12.01. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen

19.01. KÖLSCHE WOCHE mit Allerlei klassischen Gerichten

26.01. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen

vom Duke of Berkshire

02.02. Verschiedene hausgemachte Burger Variationen

!!! 09.02. 20 % auf Speisen / Betriebsferien von 10.02.-24.02. !!!

02.03. Klassisches Knusperhaxen Essen frisch aus dem Ofen

09.03. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen

16.03. Klassiker aus Europa individuell interpretiert

23.03. quer über die Kontinente

30.03. Die 7 Weltmeere zu Gast im Sürther Bootshaus

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

Bei allen Gerichte nur solange der Vorrat reicht

Änderungen vorbehalten



VORSPEISEN

Kräftige herzhaftes hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen > € 7,90

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto > € 5,90

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

Bruschetta mit klassischer hausgemachten Oliventapenade > € 7,50

Bruschetta mit Serano Schinken / Rucola / Manchego Käse > € 8,90

Carpaccio vom Argentinischen Weiderind / Staudensellerie / Parmesan / Salat / Zitrone > € 16,50

Carpaccio vom Sashimi Yellow Fin Thunfisch / Olivenöl / Zitrone / Sesam > € 16,50

5 Gambas (Kalibrierung 8/12 Seewater fresh Qualität) im herzhaften Knoblauchöl gebraten, pikant mit Kräutern, Chili und kleinem Gemüse in der Pfanne serviert > € 18,90

SALATE

**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**

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

KLASSIKER

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

Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark/kleinem Anti Pasti Gemüse/bunte Salate der Saison/Nüsse & Kerne > € 16,50

Ofenkartoffel mit Champignonrahm Sauce / kleinem Anti Pasti Gemüse / bunte Salate der Saison und marinierten und gegrillten Putenstreifen > € 19,90



UNSER STEAK - KLASSIKER

**Mariniertes & im Feuer gegrilltes Argentinisches Black Angus Rumpsteak / 300 g / (Grain Fed gefüttert)
unter der geschmolzenen Pfeffer-Zwiebelkruste / Burgunderjus
Pommes Frites & Bunte Salate der Saison > € 34,90**

KLASSIKER von der Bio Farm

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

**„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**

DAS LUMMER-SCHNITZEL

**Klassische Schnitzel vom BIO-Schweine-Hof „Duke off 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 und bunten Salaten der Saison
wahlweise mit Champignonrahm > grüner Pfeffersauce > Chilihollandaise > € 19,90**

Für unsere KLEINEN

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

DESSERT

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

Klassische Panna Cotta mit Himbeersauce > € 7,90

Mousse au chocolat von der Callabaut Schokolade / Sahne & Früchte > € 8,90

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

Allergien und Unverträglichkeiten 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 > € 32,90
ca. 450 g > € 39,50

Argentinische Steakhüfte, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert
Intensiver Geschmack, ca. 200 g > € 26,90
ca. 250 g > € 28,90

Argentinisches Rinderfilet, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,
intensiver Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung, ca. 200 g > € 33,50
ca. 250 g > € 39,50

Top US Texas Cut Nebraska Entrecôte 180 Tage Grain Fed gefüttert kleiner Fettkern,
top marmoriert, intensiver Geschmack, ca. 300 g > € 34,50 (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 > € 29,50
ca. 250 g > € 33,50

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



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

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 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 € 7,90 FI.1 l € 33,00

**Merlot Pays d`Oc trocken , IGP Cellier des
Vicomes, kraftvoll & weich , schöner Duft
nach Beeren, gehaltvoll, Frankreich**
0,2l € 7,90 FI.1 l € 33,00

Rioja Letargo Tempranillo
Bodegas d Mateos Spanien rubinrot, kräftig
feine Tanninstruktur, ausgeprägte Fruchtnote
0,2 l € 7,90 FI. 0,75 l € 26,50

Primitivo di Manduria aus dem Apulien
Italien, kräftig, vollmundig, angenehm samtig
0,2 l € 8,50 FI. 0,75 l € 29,00

Spätburgunder Ahr Weingut Nelles
Schieferboden, trocken Gehaltvoll
0,2 l € 7,90 FI. 0,75 l € 27,50

Flaschenweine Rot

Conde de Valdemar Crianza Do Rioja
große Fülle , schwarze Johannesbeere, trocken
FI. 0,75 € 33,50

Chianti Colli Senesi DOCG
Azienda A. Salcheto Italien
Kirschfrucht, ausgeprägtes Bukett nach Früchten
FI. 0,75 l € 35,50

Pinot Noir Domaine Girard Languedoc
Frankreich, trocken ausgeprägte Frucht
FI. 0,75 l € 31,50

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 € 7,90 FI.1 l € 35,50

Weissburgunder QbA trocken Weingut Reith
Rheinessen , klare Frucht nach Apfel & Birne
0,2l € 7,90 FI.1 l € 35,50

Grauburgunder QbA trocken Weingut Ambs
Rheinessen , klare Frucht nach Apfel & Birne
0,2l € 7,90 FI.1 l € 35,50

**Grauburgunder QbA trocken Weingut
Frieden**
Mosel Mittel , aromatisch , fruchtig , angenehm
0,2l € 8,50 FI.0,75 € 29,00

Chardonnay trocken Vaulcluse VDP
milde Säure, sehr schöne frische & weich
0,2l € 7,90 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 € 7,90 FI. 0,75 l € 28,50

Lugana Tenuta Rovaglia „ Limne „
Strohgelb, exotisch, Pfirsichduft, samt & weich
0,2 l € 8,50 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

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

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

Gavi Salluvii DOCG Castellari Bergaglio
Italien Feine Pfirsich Note ausgewogen
FL. 0,75 l € 33,50

Rose offen 0,2 l

Rose QBA Weingut Krieger Pfalz
trocken ausgewogen & frisch
0,2 l € 7,90 FI. 0,75 € 27,50

Flaschenwein Rose

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

Sekt offen 0,1 l

Winzersekt extra dry
Bernard Massard Trier
Trocken, ausgewogen

0,1 l € 6,50 FI. 0,75 € 28,50

Etienne Crémant Bouvet de Loire

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

FI. 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
FI. 0,75 € 44,50

Prosecco Flasche

Prosecco Frizzante Treviso Accordato
Ambre Sri , Italien

klassischer feiner Prosecco, milder fruchtiger
Geschmack
FI. 0,75 € 28,50

Champagner Flasche 0,375

Taittinger Cuvee Brut
klassische Flaschengärung

trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille
FI. 0,375 € 42,50

Champagner Flasche 0,75

Taittinger Cuvee Brut
klassische Flaschengärung

trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille
FI. 0,75 € 85,00

Paul Bara Premier Cuvee Brut Reims

Sehr feiner ausgeprägter Geschmack nach
Aprikose, Vanille Blüten
FI. 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