

Ein herzliches "Moin" im Bootshaus am Stadtpark – ein Ort mit Geschichte, Geschmack und Gastfreundschaft.

Mitten im Herzen von Wilhelmshaven, direkt am grünen Stadtpark gelegen, begrüßen wir Sie herzlich im Bootshaus – einem Haus, das seit Generationen für Geselligkeit, gutes Essen und liebevolle Gastlichkeit steht.

Unsere Speisekarte ist mehr als nur eine Auswahl an Gerichten – sie ist ein Bekenntnis zur Region, zur Tradition und zur Sorgfalt im Handwerk.

Wir knüpfen an norddeutsche Kochkunst an, interpretieren sie zeitgemäß und bringen dabei stets den ursprünglichen Charakter zur Geltung. Fisch aus der Küste, Gemüse aus dem Umland, Fleisch aus verantwortungsvoller Haltung – wir wählen unsere Zutaten mit Bedacht und bevorzugen, was nah ist und im Rhythmus der Jahreszeiten wächst.

In der Küche treffen alte Familienrezepte auf moderne Ideen. Das Ergebnis: ehrliche, aromatische Gerichte mit Herz, die Erinnerungen wecken und neue schaffen. Ob klassischer Gerichte, hausgebackener Kuchen oder raffinierte Tagesempfehlungen – alles, was wir servieren, kommt mit einer Portion Heimatgefühl auf den Teller.

Nehmen Sie Platz, lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie den Blick ins Grüne & den See. Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heißen – als Gast, der gerne wiederkommt.

Ihre Julia List



Allgemein

Dienstag - Sonntag 09:00 - 18:00 Uhr

Frühstück

Dienstag - Freitag 09:30 - 11:30 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertage 09:00 - 11:30 Uhr

Warme Küche

Dienstag - Sonntag 12:30 - 17:00 Uhr

Hausgemachte Waffeln

Dienstag - Sonntag 12:30 - 17:00 Uhr

Hausg. Kuchen & Torten

Dienstag - Sonntag 14:30 - 17:30 Uhr



Frühstück auf Tablett

Dienstag - Freitag 9:30 bis 11:30 Uhr

2 Brötchen pro Person diverse Sorten Wurst - Käse - Weichkäse Tomate-Mozzarella - Obstsalat - Lachs wahlweise 1 Ei / 1 Spiegelei / 1 Port. Rührei ein Glas Saft - Kaffee & Tee satt

<u>nur</u> mit Voranmeldung 16,90 € p. P

Frühstücks-Buffet

Samstag, Sonn- und Feiertag 9:00 bis 11:30 Uhr

verschiedene Brötchensorten Croissants -süße Köstlichkeiten diverse Sorten Wurst - Käse - Weichkäse Nutella - Marmeladen - Honig Lachs - hausgemachte Salate Obstsalat - Handobst - Müsli - Cerialien Wasser - Säfte - Kaffee & Tee satt

> & natürlich auch Warmes: Würstchen - Frikadellen - Rührei Bacon - hartgekochte Eier

<u>nur</u> mit Voranmeldung 25,90 € p. P





Vorspeisen

Kürbissuppe 8,90 €
 mit Nüssen und Sahnehaube

2. Matjes (Hausfrauenart) 9,90 € mit Salat und Ciabatta

.. was gibt es Besseres als einen schönen hausgemachten Eintopf bei dieser kühlen Jahreszeit?

Genau deshalb haben wir für Sie einen wöchentlich wechselnden Eintopf im Angebot.

Schauen Sie gerne auf unsere Aufsteller oder fragen unser Servicepersonal.





Eleiner Hunger?

10.	Ofenkartoffel mit Salat und Kräutercreme	13,90€
	• mit Mozzarella	15,50€
	 mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 	16,50€
	• mit Räucherlachs	16,90€
	 mit gebratenem Lachsfilet 	18,50€

für die Kleinen

11.	6 Chicken Nuggets	9,50€
	mit Pommes Frites	

12.	6 Fischstäbchen	9,50€
	mit Dommes Frites	

13.	kleines Schnitzelchen	11,90€
	mit Dommes Frites	



Schnitzel

- 14. Schnitzel "Wiener Art" 17,90 € vom Schwein mit Pommes Frites an Salatbouguet
- 15. Schnitzel "Champignons" 18,90 € vom Schwein mit Champignon-Rahm, Pommes Frites an Salatbouquet

Teischgerichte

- 16. Schweinefilet-Medaillons 24,90 € auf hausgemachtem Orangen-Blaukraut, Apfel-Zimt-Kartoffelpuffer & Bratenjus
- 17. Entenbrustfilet 25,90 €

 auf hausgemachtem OrangenBlaukraut, Semmelknödel &

 Bratenjus





Beilogen

45.	Bratkartoffeln	4,50€
46.	Salzkartoffeln	4,00€
47.	Kroketten	4,00€
48.	Pommes Frites	4,00€

(Dressings

55.	Joghurt-Dressing	1,50€
56.	Honig-Dill-Senf-Dressing	1,50€
57.	Balsamico-Dressing	1,50€
58.	Essig-Öl	1,00€
59.	Mayonnaise / Ketchup	0,70€



Spargel

65. Spargel mit .. (500g)

•	Schnitzel & Kartoffeln	26,90€

• Schinken & Kartoffeln 17,70€

• Kartoffeln 14,90€

• auf Flammkuchen 16,90 €

dazu reichen wir hausgemachte Sauce Hollandaise.

Mitte Mai - Ende Juni

Grünkohl

66. Grünkohl mit Salzkartoffeln

14,90€

67. Grünkohl

18,90€

mit Salzkartoffeln, Kassler, Pinkel, Mettenden & Bauchspeck

dazu reichen wir Senf & einen Korn.

ab dem ersten Frost





Desserts

68.	Lava-Küchlein auf Vanillespiegel mit Früchten und Sahne	8,90€
69.	Heiße Waffel	
	• mit Puderzucker	4,90€
	• mit Puderzucker & Sahne	5,90€
	• mit Puderzucker, Sahne & Eis	6,90€
	• mit Zwetschgen und Zimt	7,90€
70.	Flammkuchen mit Banane, Nutella, Vanillesoße und Preiselbeeren	7,90€
71.	Stollen mit Zimt-Eis	7,90€
72.	Apfelstrudel auf Vanillespiegel & Sahne	7,90€



unsere Heißgetränke sind bis 17:30 Uhr bestellbar

Laffee & Ceckerein

3,00€
3,80€
3,20€
4,00€
3,00€
3,80€
4,50€
4,50€
4,00€
4,50€
6,90€
6,90€

Tee-Spezialitäten

Earl Grey Tee	3,80€
Ostfriesen Tee (Thiele)	4,00€
Grüner Tee	3,80€
Pfefferminz-Tee	3,80€
Rooibos-Vanille-Tee	3,80€
Früchte-Tee	3,80€



Alkoholfreies

Mineralwasser (fein)	0,251	2,80€
Mineralwasser (fein)	0,751	7,00€
Mineralwasser (still)	0,251	2,80€
Mineralwasser (still)	0,751	7,00€
Cola	0,331	3,80€
Cola Zero	0,331	3,80€
Cola Light	0,331	3,80€
Sprite	0,331	3,80€
Fanta	0,331	3,80€
Spezi	0,41	4,50€
Apfelsaft	0,21	2,50€
Orangensaft	0,21	3,00€
VIO Apfelschorle	0,21	4,20€
VIO Rhababerschor.	0,21	4.20€
VIO Johanissbeers.	0,21	4.20€
Fuze Eistee Zitrone	0,31	4,50€
Fuze Eistee Pfirsich	0,31	4,50€



König Pilsener	0,31	3,80€
König Pilsener	0,41	4,50€
Alster	0,31	3,80€
Alster	0,41	4,50€

Weizen & Biere

Weizen hell	0,51	5,50€
Weizen dunkel	0,51	5,50€
Weizen alkoholfrei	0,51	5,50€
Jever	0,331	3,80€
Bitburger Pils 0,0%	6 0,331	3,80€
Jever Fun Zitrone	0,331	3,80€



Baileys	17%	4,00€
Roter Schluck	21%	3,80€
Weizenkorn	32%	3,80€
Jägermeister	35%	4,50€
Bacardi	38%	4,00€
Havana	38%	4,00€
Gin	38%	4,00€
Wodka	38%	4,00€
Jim Beam	40%	4,00€
Jack Daniels	40%	4,50€

Aperitifs 5cl

Martini Bianco	3,00€	
Campari Orange	5,00€	
Campari Soda	5,00€	



Spritziges

Aperol Spritz	0,21	6,90€
Lillet Wild Berry	0,21	6,90€
Lillet White Peach	0,21	6,90€
Sarti Spritz	0,21	6,90€
Andalö Spritz	0,21	6,90€
Granatapfel Secco	0,11	4,50€
Peachu Pfirsich Secco	0,11	4,00€

Weißwein - offen

Grauer Burgunder (trocken)	0,21	5,80€
	0,51	14,40€
Chardonnay (trocken)	0,21	5,80€
	0,51	14,40€
Pinot Grigio (trocken)	0,21	5,70€
	0,51	14,10€
Scheurebe (lieblich)	0,21	5,80€
	0,51	14,40€



Potwein - offen

Merlot (trocken)	0,21	5,20€
	0,51	12,80€
Spätburgunder (halbtrocken)	0,21	5,60€
	0,51	13,90€
Dornfelder (feinfruchtig)	0,21	5,40€
	0,51	13,50€

Posé - offen

Port. Weißherbst 0,2l 4,70 € (feinfruchtig) 0,5l 11,80 €

Bei Fragen zur Herkunft & Bouquet sprechen sie uns gerne an.