

Fischgenuss mit Blick aufs Wasser

Elsfleth. An einem der seltenen, aber schönen Sommertage das Abendessen draußen zu genießen – das muss zu dieser Jahreszeit einfach sein. Und nah am Wasser gelegen, schmeckt das gebratene Schollenfilet im Bootshaus SWE noch besser, findet unser Restauranttester Joshua Schmandt. *Bernadette Patzak*



Unser Testesser Joshua Schmandt am reich gedeckten Tisch: Zwei verschiedene Soßen und Kartoffeln wurden extra serviert. Fotos: Patzak

Die Entscheidung für den Sitzplatz ist schnell getroffen – ab in die Sonne. Die große Terrasse des Bootshaus-Restaurants füllt sich im Laufe des Abends. Von dort aus hat der Besucher einen tollen Blick auf den Yachthafen und die vorbeifahrenden Schiffe. „Das Ambiente ist sehr schön“, findet Tester Joshua und verteilt fünf von fünf Kochlöffeln in der Kategorie „Äußere Erscheinung“. Obwohl er an der Jade Hochschule Nautik studiert, gehört der Berliner nicht zu der klassischen Segler-Klientel und ist daher zum ersten Mal im Bootshaus – beste Voraussetzungen für einen Geschmackstest.

Auf der Speisekarte sind sowohl kalte als auch warme Fleisch- oder Fischgerichte zu finden. Den passenden Tropfen findet man in der Weinkarte. Wer einen Salatteller bestellt, kann sich nach Belieben am Buffet bedienen. Joshua will es sich bei strahlendem Sonnenschein auch kulinarisch gut gehen lassen und bestellt „Gebratenes Schollenfilet in Eihülle mit Spargel“. Dazu trinkt er ein Ginger Ale.

Das rustikal Haus macht auf Joshua einen gepflegten Eindruck – die Kategorie Sauberkeit bewertet er mit vier Kochlöffeln. Die Bedienung findet unser Testesser „super freundlich und aufmerksam“. Sie erhält ebenfalls fünf Kochlöffel. Sie bringt nach einer kurzen Wartezeit nicht nur einen Teller zum Tisch. Geschmolzene Butter und Sauce Hollandaise sowie Kartoffeln werden extra serviert. Die Beilagen hätten neben der reichlichen Gemüseportion und dem Schollenfilet auch kaum Platz gehabt. Für die Menge vergibt Joshua daher glatte fünf Kochlöffel.

Auch geschmacklich hat der 30-Jährige kaum etwas auszusetzen. „Die Kartoffeln sind genau richtig, der Spargel hat eine gute Konsistenz – nicht zu holzig und nicht zu labberig. Und die Scholle ist sehr zart“, beschreibt er. „Vielleicht hätte der Fisch noch etwas intensiver schmecken können.“ Aus diesem Grund fehlt in dieser Kategorie ein halber Kochlöffel zur vollen Punktzahl.

Die Gaumenfreude hat seinen Preis – 18,50 Euro kostet die Spargel-Fisch-Kombination. Für Joshuas studentischen Geldbeutel ist dies trotz der edlen Zutaten etwas zu viel. „Im Vergleich zu den bisher getesteten Restaurants gehört dieses Essen eher in das höhere Preissegment“, sagt er. Nur drei Kochlöffel vergibt der Testesser deshalb für das Preis-Leistungsverhältnis. Trotzdem wird es ihn bald wieder dorthin ziehen. Warum? „Die Komponenten haben gut zueinander gepasst“, urteilt Joshua. „Wer einmal gut essen gehen möchte, kann ins Bootshaus gehen!“

Das Restaurant-Café (Am Yachthafen 1) hat Dienstag bis Freitag ab 15 Uhr geöffnet, Sonnabend und Sonntag bereits am 10 Uhr. Montag ist Ruhetag.

www.bootshaus-swe.de



Idylle pur: Das Bootshaus SWE liegt direkt am Seglerhafen mit Blick auf Weser, Hunte und Sperrwerk,