

SPEISEKARTE BOOTSHAUS



APERITIVE

CAVA BRUT "DUC DE FOIX" - Bodegas Covides, Spanien - 0,75l - € 26,50
- 0,1l - € 4,60

„TIROLER“ – Riesling, Campari, Soda, Eis und Zitrone - 0,2l - € 6,90

„APEROL-SPRIZZ“ - Cava mit Soda, Eis und Aperol – 0,2l - € 7,50

MARTINI ROSSO oder **BIANCO** – 5cl - € 4,90

SHERRY Medium oder **TIO PEPE** – 5cl - € 4,90

RICARD – 5cl - € 4,90



FRISCH GEZAPFT:

FÜRSTENBERG PILS – 0,3l - € 3,50

Prof. Drost und Karlchen Lauterbach empfehlen:

„MALARIA-PROPHYLAXE“

Sipsmith London Dry Gin

mit Tonic, Orangenschale und viel Eis - € 8,90

SCHMECKT IMMER NOCH NACH URLAUB!

„BROT MIT AIOLI“ – Gebackenes Steinofenbaguette mit Aioli – € 5,90 (V)

„MINI-FRÜHLINGSROLLEN“ mit zweierlei Dips an Salat-Bukett – € 10,90 (V)

„THAI-CURRY-KOKOS-SUPPE“ – mit gebackener Garnele – € 7,50

„TAPAS ESCUETOS“ – mit Humus, Aioli, Kalamata-Oliven und gebackenem Steinofenbaguette – € 11,50 (V)

„CARPACCIO VOM PAMPAS-RIND“ mit Feldsalat, Salsa Verde und Grana Padano – € 14,90

„SHRIMPALICIOUS“ – Ein Kilo Garnelen aus dem Ofen zum Selberpulen mit Aioli und Steinofenbaguette - € 36,50

DER KALTE GRUSS DES HERBSTES...

„KOCHKÄSE“ mit „Musik“ und gebackenem Steinofenbaguette – € 6,90 (V)

„KÜRBISCREMESUPPE“ mit gerösteten Saaten – € 6,90 (V)

ZWIEBELROSTBRATEN“ vom argentinischen Entrecôte mit Zwiebeljus, Spätzle und Feldsalat – € 28,90

„KOCHKÄS-SCHNITZEL“ vom Schweinerücken Wiener Art mit Kochkäse, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 19,90

„WALDPILZRAGOUT“ mit Spinatknödeln und Feldsalat – € 16,90 (V)

„KÄSESPÄTZLE“ mit Bergkäse, Schmelz-Zwiebeln und Feldsalat- € 14,90 (V)

„GEBACKENER KÜRBIS“ mit gratiniertem Ziegenkäse und Steinofenbaguette - € 14,90 (V)



SALATVARIATIONEN

„KLEENER GEMISCHTA“ als Beilage oder vorneweg – € 4,90

„SALÄTCHEN“ mit Vinaigrette, Croutons und gemischten Saaten - € 9,90

„HENDSEMER FELDSALAT“ mit Balsamico-Dressing, Croutons, Schinken-Chip und Saaten– € 12,90

„TOMATEN-BRUSCHETTA“ an Salat-Bukett – € 9,90

„CEASAR'S SALAD“ – Romanasalat, Parmesan-Dressing, roten Zwiebeln, Croutons und gegrillter Putenbrust – € 16,90

„GRATINIERTER ZIEGENKÄSE“ an Haus-Salat mit Vinaigrette – € 14,50

„SALAT SCHLAGMANN“ – Rumpsteak-Streifen, Parmesan und Tomaten-Bruschetta auf gemischtem Salat mit Balsamico-Dressing - € 20,90

PASTA

„ZUCCA“ - Casarecce mit Salsa Verde, gebackenem Kürbis und Walnüssen - € 14,90 – auf Wunsch mit Grana Padano (V) - + € 1,50

„THE HUNTERMASTER“ - Casarecce mit Waldpilz-Ragout, Rumpsteak-Streifen und Grana Padano – € 17,90

FANGFRISCH

„FILETS VON DER DORADE“ mit Kräuterbutter auf Feldsalatbett und gebratenen Drillings-Kartoffeln - € 26,50

BURGER

„BACON-CHEESE-BURGER“ mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – (180g) € 17,50 – (360g) - € 22,50

„TEXAS-BACON-BURGER“ im BBQ-Style mit Jalapenos, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – (180g) - € 17,50 – (360g) - € 22,50

„TURKEY-BURGER“ mit gegrillter Putenbrust und Ziegenkäse dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 17,90

„WWF-BURGER“ (Tierschutz - nicht Wrestling) mit Gemüse-Brätling, Humus, Walnüssen und Tomaten-Salsa dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 16,90 (V)

EIN GRILLKLASSIKER KEHRT ZURÜCK....

HOLZTELLER „SUDPFANNE 1978“ -

Pure Fleischeslust auf dem Holzteller begleitet von unserer Kräuterbutter, Karotten-Kraut-Salat und frisch gebackenem Steinofenbaguette

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (300g) – € 28,50

oder natürlich auch

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250g) – € 25,50

PUTENSTEAK (250g) – € 17,50



SPEISEKARTE BOOTSHAUS



VOM METZGER UNSERES VERTRAUENS

„DIE CURRYWURST NACH ART DES HAUSES“ - Doppelte Bratwurst mit unserer Currysauce dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 15,90

„ZWEI SCHNITZEL WIENER ART“ vom Schweinerücken mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 17,90

Auf Wunsch mit brauner Sauce zusätzlich - € 2,00

„ARGENTINISCHES RUMPSTEAK“ mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Beilagen-Salat

Ladies Cut 220 g – € 25,50

Gentleman Cut 300 g – € 31,50

Sportsman Cut 400 g – € 38,50

DESSERT

CHOCOLATE FUDGE mit Vanilleeis – € 8,50

CREME BRÛLÉE – € 5,90

FRUCHTSORBET auf Wunsch mit Cava oder Vodka – € 7,50

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO - € 2,20

ESPRESSO MACCHIATO - € 2,40

KAFFEE - € 2,60

DOPPELTER ESPRESSO - € 3,90

CAPPUCCINO - € 3,00

MILCHKAFFEE - € 3,30

LATTE MACCHIATO - € 3,60

HEISSE SCHOKOLADE - € 3,50



TEE von Gschwendner - € 3,20

Assam, Multivitamin, Minze, Kamille, Marani-Grüntee, Rooitea-Caramell

SCHAUMWEINE

CAVA BRUT “DUC de foix” – Bodegas Covides, Spanien - 0,75l - € 26,50
- 0,1l - € 4,60

„APEROL-SPRIZZ“ Cava mit Soda, Eis und Aperol – 0,2l - € 7,50

BIERE

FRISCH GEZAPFT

FÜRSTENBERG PILS – 0,3l - € 3,50 – 0,5l - € 4,90

HACKER PSCHORR WEISSBIER – 0,3l - € 3,50 – 0,5l - € 4,90

HACKER PSCHORR KELLERBIER – 0,3l - € 3,50 – 0,5l - € 4,90

RADLER – 0,3l - € 3,50 – 0,5l - € 4,90



AUS DER FLASCHE

PAULANER KRISTALLWEIZEN – 0,5l - € 4,90

FÜRSTENBERG PILS ALKOHOLFREI – 0,33l - € 3,50

PAULANER ALKOHOLFREIES WEIZENBIER – 0,5l - € 4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ORANGEN-, ZITRONEN-LIMONADE, COCA COLA LIGHT, COCA COLA
- 0,3l - € 3,20 – 0,5l - € 4,50

SPRUDEL Hausgemachtes Sodawasser – 0,3l - € 2,70 – 0,5l - € 3,90

„ROSSBACHER“ MINERALWASSER und STILLES

– 0,3l - € 2,90 - 0,5l - € 4,40 – 0,7l - € 5,90

„RUDERWASSER“ Sprudel mit Himbeersirup und Zitronensaft – 0,5l - € 4,50

APFEL-, ORANGEN-, RHABARBER-, JOHANNISBEER-SAFT

– 0,3l - € 3,30 – 0,5l - € 4,90

SAFTSCHORLE – 0,3l - € 3,20 – 0,5l - € 4,50

SCHWEPES – 0,2l - € 3,50

Tonic, Bitter-Lemon oder Ginger-Ale

OFFENE WEINE 0,2l

WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz – € 5,60

CHARDONNAY TROCKEN QBA vom Weingut Müller-Dr. Becker, RH – € 5,50

WEISSBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Seeger, Baden – € 6,50

„TEMPRANILLO ROSÉ“ vom Weingut Candidato, Spanien – € 5,80

ROTWEINE

SPÄTBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Seeger, Baden – € 6,50

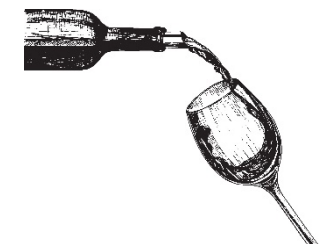
TEMPRANILLO vom Weingut Pasos de la Capula, Spanien – € 5,80

MERLOT vom Weingut Luc, Frankreich – € 5,90

WEINSCHORLE -0,2l- € 3,50 – 0,4l - € 6,50

APFELWEIN / -SCHORLE – 0,2l - € 3,50 – 0,4l - € 4,90

FLASCHENWEINE 0,75l



WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Hans Winter, RohrbachHD – € 23,50

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Emrich-Schönleber, Nahe – € 28,50

GRAUBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz – € 23,50

SAUVIGNON BLANC vom Weingut Knipser, Pfalz – € 27,50

ROTWEINE

„BERADENGA“ Chianti Classico von Felsina, Italien – € 38,50

„VALLE D'ORO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, Weingut Tollo, Italien – € 26,50

„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE vom Weingut Schneider, Pfalz – € 29,50

„CUVÉE ANNA“ vom Weingut Thomas Seeger, Baden – € 36,50

Unser Rosé: „TEMPRANILLO ROSÉ“ vom Weingut Candidato, Spanien – € 21,50