

SPEISEKARTE BOOTSHAUS

APERITIVE

CAVA BRUT "DUC DE FOIX" - Bodegas Covides, Spanien - 0,75l - € 28,50
- 0,1l - € 4,60

„TIROLER“ – Riesling, Campari, Soda, Eis und Zitrone - 0,2l - € 7,90

„APEROL-SPRIZZ“ Cava mit Soda, Eis und Aperol – 0,2l - € 7,90

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 - € 3,80

Das Bootshaus empfiehlt:

„RUDERSPRIZZ“

Cava mit Himbeer und Zitrone auf Eis

€ 7,90

KLEINES VORWEG UND BOOTSHAUS-CLASSICS

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

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

„TAPAS ESCUETOS“ – mit Humus, Aioli, Kalamata-Oliven und gebackenem Steinofenbaguette – € 12,50 (V)

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

„CHICKEN-WINGS BOOTSHAUS-STYLE“ mit Apfelchutney, Salatbukett und Steinofenbaguette – € 16,60



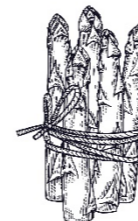
„ER IST WIEDER DA!“

Unser Wurstsalat mit Steakhouse Fries - € 13,90

DAS WEISSE GOLD DER KURPFALZ

„SPARGEL-CREME-SUPPE“ mit Croutons – € 6,90 (V)

„GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL“ mit Ziegenkäse und Tomaten-Vinaigrette - € 16,90



„KURPFÄLZER TRÄUMSCHE“ – Ein Schweineschnitzel mit badischem Spargelgemüse und Röstkartoffeln - € 24,90

„FILETS VON DER DORADE“ – auf Casarecche mit Spargel-Zitronen-Sauce und Grana Padano und kleinem Salat – € 24,90

„FRÜHLINGSPFANNE“ mit Spargel, Kirschtomaten, Röstkartoffeln und veganem Kräuterdip - € 16,90

„SPARGELGEMÜSE IM PFANNKUCHEN“ - € 17,90



FANGFRISCH

„SHRIMPALICIOUS“ – Ein Kilo Garnelen aus dem Ofen zum Selberpulen mit Aioli und Steinofenbaguette - € 36,90

VOM METZGER UNSERES VERTRAUENS

„DIE CURRYWURST NACH ART DES HAUSES“ - Doppelte Bratwurst mit unserer Currysauce dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 18,90

„ZWEI SCHNITZEL WIENER ART“ vom Schweinerücken mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 19,90 - Auf Wunsch mit brauner Sauce zusätzlich - € 2,00

„ARGENTINISCHES RUMPSTEAK“ mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Beilagen-Salat
Ladies Cut 220 g – € 26,50
Gentleman Cut 300 g – € 32,50
Sportsman Cut 400 g – € 39,50



PASTA

„ASPARAGO“ Casarecce mit eschwenktem Spargel, Zitrone und Grana Padano - € 15,90 (V)

„BISTECCA“ Casarecce mit Tomaten-Pesto, Rucola, Rumpsteak-Streifen und Grana Padano – € 19,90



BURGER

„BACON-CHEESE-BURGER“ mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – (180g) - € 18,90 – (360g) - € 24,90

„TEXAS-BACON-BURGER“ im BBQ-Style mit Jalapenos, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – (180g) - € 18,90 – (360g) - € 24,90

„TURKEY-BURGER“ mit gegrillter Putenbrust und Ziegenkäse dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 18,90

„WWF-BURGER“ -Vegan- (Tierschutz - nicht Wrestling) mit Gemüse-Brätling, Humus, Walnüssen und Tomaten-Salsa dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 18,90 (V)

EIN GRILLKLASSIKER KEHRT ZURÜCK....

HOLZTELLER „SUDPFANNE 1978“ -

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

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250g) – € 25,90

PUTENSTEAK (250g) – € 18,90



SALATVARIATIONEN

„KLEENER GEMISCHTA“ als Beilage oder vorneweg – € 5,90 (V)

„SALÄTCHEN“ – Unser Haus-Salat mit Apfel-Dressing, Croutons und gemischten Saaten – € 11,90 (V)



„TOMATEN-BRUSCHETTA“ an Salat-Bukett – € 11,90 (V)

„CEASAR'S SALAD“ – Romanasalat, Grana Padano-Dressing, rote Zwiebeln, Croutons und gegrillter Putenbrust – € 17,90

„GRATINIERTER ZIEGENKÄSE“ an Haus-Salat mit Apfel-Dressing – € 16,90 (V)

„SALAT SCHLAGMANN“ – Rumpsteak-Streifen, Parmesan und Tomaten-Bruschetta auf gemischtem Salat mit Balsamico-Dressing – € 23,90



DESSERT

CHOCOLATE FUDGE mit Vanilleeis – € 8,90

CREME BRULÉE – € 5,90

FRUCHTSORBET auf Wunsch mit Cava oder Vodka – € 7,00

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO – € 2,40

ESPRESSO MACCHIATO – € 2,70

KAFFEE – € 2,70

DOPPELTER ESPRESSO – € 4,20

CAPPUCINO – € 3,50

MILCHKAFFEE – € 3,90

LATTE MACCHIATO – € 4,20

HEISSE SCHOKOLADE – € 4,20

TEE von Gschwendner – € 3,90

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



SCHAUMWEINE

CAVA BRUT „DUC de foix“ – Bodegas Covides, Spanien – 0,75l – € 28,50

„APEROL-SPRIZZ“ Cava mit Soda, Eis und Aperol – 0,2l – € 7,90

BIERE



FRISCH GEZAPFT

FÜRSTENBERG PILS – 0,3l – € 3,80 – 0,5l – € 5,20

HACKER PSCHORR WEISSBIER – 0,3l – € 3,80 – 0,5l – € 5,20

HACKER PSCHORR KELLERBIER – 0,3l – € 3,80 – 0,5l – € 5,20

RADLER – 0,3l – € 3,80 – 0,5l – € 5,20

AUS DER FLASCHE

FÜRSTENBERG PILS ALKOHOLFREI – 0,33l – € 3,80

PAULANER ALKOHOLFREIES WEIZENBIER – 0,5l – € 5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ORANGEN-, ZITRONEN-LIMONADE, COCA COLA LIGHT, COCA COLA – 0,3l – € 3,30 – 0,5l – € 4,90

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

„ROSBACHER“ MINERALWASSER und STILLES

– 0,3l – € 3,30 – 0,5l – € 4,90 – 0,7l – € 6,50

„RUDERWASSER“ Sprudel mit Himbeersirup und Zitronensaft – 0,5l – € 4,90

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

– 0,3l – € 3,60 – 0,5l – € 5,30

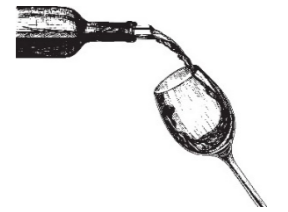
SAFTSCHORLE – 0,3l – € 3,30 – 0,5l – € 4,90

SCHWEPPEs – 0,2l – € 3,90

Tonic, Bitter-Lemon oder Ginger-Ale



OFFENE WEINE 0,2l



WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz – € 5,70

CHARDONNAY TROCKEN QBA vom Weingut Müller-Dr. Becker, RH – € 5,90

WEISSBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Seeger, Baden – € 6,90

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

Gerne auch als eiskalte Flasche Sommer – € 21,50

ROTWEINE

SPÄTBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Seeger, Baden – € 6,90

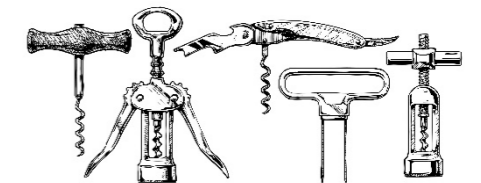
TEMPRANILLO vom Weingut Pasos de la Capula, Spanien – € 5,90

MERLOT vom Weingut Luc, Frankreich – € 6,90

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, Heidelberg – € 23,50

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Emrich-Schönleber, Nahe – € 29,50

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

SAUVIGNON BLANC vom Weingut Knipser, Pfalz – € 28,50

ROTWEINE

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

„VALLE D'ORO“, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, Weingut Tollo, Italien – € 28,50

„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE, Weingut Schneider, Pfalz – € 28,50

„CUVEE ANNA“ Weingut Thomas Seeger, Leimen – € 38,50