

APERITIVE

CAVA BRUT "DUC DE FOIX" - Bodegas Covides, Spanien - 0,75l - € 24,50
- 0,1l - € 4,20

„**TIROLER**“ – Riesling, Campari, Soda, Eis und Zitrone - 0,2l - € 5,90

„**APEROL-SPRIZZ**“ Cava mit Soda, Eis und Aperol – 0,2l - € 5,90

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 - € 3,10

„**VERMOUTH**“ Ciento Volando -Urlaub im Glas-
auf Eis – 5cl - € 4,50
mit Tonic und Eis - 0,25l - € 6,90

DER KALTE GRUSS DES HERBSTES...

„**BROT MIT AIOLI**“ – Gebackenes Steinofenbaguette mit Aioli – € 4,90 (V)

„**MINI-FRÜHLINGSROLLEN**“ mit zweierlei Dips an Salat-Bukett – € 9,50 (V)

„**KOCHKÄSE**“ – mit „Musik“ und gebackenem Steinofenbaguette – € 6,50 (V)

„**CARPACCIO VOM PAMPAS-RIND**“ mit Feldsalat, Salsa Verde und Grana Padano – € 12,90

„**KOCHKÄS-SCHNITZEL**“ vom Schweinerücken Wiener Art mit Kochkäse, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 17,90

„**WALDPILZRAGOUT**“ mit Spinatknödeln und Feldsalat – € 14,90 (V)

„**ZWIEBELROSTBRATEN**“ vom argentinischen Entrecôte mit Zwiebeljus, Spätzle und Feldsalat – € 26,90

...SCHMECKT BEI UNS AUCH IM FREIEN.

„**CLAM-CHOWDER**“ - Grüne Thai-Curry-Miesmuschel-Suppe – € 7,50

„**KÜRBISCREMESUPPE**“ mit gerösteten Saaten – € 6,50 (V)

„**MOULES & FRITES**“ – Dufte und romantisch auch für Zwei. Ein Kilogramm Miesmuscheln im Weißweinsud mit Steakhouse Fries und Aioli – € 18,50

„**SHRIMPALICIOUS**“ – Ein Kilo Garnelen aus dem Ofen zum Selberpulen mit Aioli und Steinofenbaguette – € 31,50

„**FRITTIERTE MUSCHELN**“ mit Aioli und Steinofenbaguette – € 10,50

„**KÄSESPÄTZLE**“ mit Bergkäse, Schmelz-Zwiebeln und Feldsalat- € 14,50 (V)

„**GEBACKENER KÜRBIS**“ mit gratiniertem Ziegenkäse und Steinofenbaguette – € 13,50 (V)



SALATVARIATIONEN

„**KLEENER GEMISCHTA**“ als Beilage oder vorneweg – € 4,50

„**SALÄTCHEN**“ mit Vinaigrette, Croutons und gemischten Saaten - € 9,50

„**HENDSEMER FELDSALAT**“ mit Balsamico-Dressing, Croutons und Saaten – € 9,50 (V)

„**TOMATEN-BRUSCHETTA**“ an Salat-Bukett – € 9,50

„**CEASAR'S SALAD**“ – Romanasalat, Parmesan-Dressing, roten Zwiebeln, Croutons und gegrillter Putenbrust – € 15,90

„**SALAT GEORGIOS**“ mit Fischfilets, Garnele und Aioli-Crostini – € 18,50

„**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE**“ an Haus-Salat mit Vinaigrette – € 13,50

„**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)

„**THE HUNTERMASTER**“ - Casarecce mit Waldpilz-Ragout, Rumpsteak-Streifen und Grana Padano – € 16,90

FANGFRISCH

„**FILETS VON DER DORADE**“ mit Kräuterbutter auf Feldsalatbett und gebratenen Drillings-Kartoffeln - € 24,50

BURGER

„**BACON-CHEESE-BURGER**“ mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – (180g) € 14,90 – (360g) - € 19,50

„**TEXAS-BACON-BURGER**“ im BBQ-Style mit Jalapenos, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – (180g) - € 15,90 – (360g) - € 20,50

„**TURKEY-BURGER**“ mit gegrillter Putenbrust und Ziegenkäse dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 16,50

„**WWF-BURGER**“ (Tierschutz - nicht Wrestling) mit Gemüse-Brätling, Auberginen-Creme, Walnüssen und Tomaten-Salsa dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 15,50 (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) – € 26,50

oder natürlich auch

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250g) – € 23,50

PUTENSTEAK (250g) – € 16,50



SPEISEKARTE BOOTSHAUS

VOM METZGER UNSERES VERTRAUENS

„DIE CURRYWURST NACH ART DES HAUSES“ - Doppelte Bratwurst mit unserer Currysauce dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 14,90

„ZWEI SCHNITZEL WIENER ART“ vom Schweinerücken mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat – € 16,90

Auf Wunsch mit brauner Sauce zusätzlich - € 2,00

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

Ladies Cut 220 g – € 23,50

Gentleman Cut 300 g – € 29,50

Sportsman Cut 400 g – € 36,50

DESSERT

CHOCOLATE FUDGE mit Vanilleeis – € 7,50

CREME BRÛLÉE – € 5,50

MOUSSE AU CHOCOLAT mit Mango-Mark – € 6,50

FRUCHTSORBET auf Wunsch mit Cava oder Vodka – € 6,00

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO - € 2,20

ESPRESSO MACCHIATO - € 2,40

KAFFEE - € 2,50

DOPPELTER ESPRESSO - € 3,60

CAPPUCCINO - € 2,80

MILCHKAFFEE - € 2,90

LATTE MACCHIATO - € 3,10

HEISSE SCHOKOLADE - € 2,70



TEE von Gschwendner - € 2,70

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

SCHAUMWEINE

CAVA BRUT „DUC de foix“ – Bodegas Covides, Spanien - 0,75l - € 24,50
- 0,1l - € 4,20

„APEROL-SPRIZZ“ Cava mit Soda, Eis und Aperol – 0,2l - € 5,90

BIERE

FRISCH GEZAPFT

FÜRSTENBERG PILS – 0,3l - € 3,10 – 0,5l - € 4,50

HACKER PSCHORR WEISSBIER – 0,3l - € 3,10 – 0,5l - € 4,50

HACKER PSCHORR KELLERBIER – 0,3l - € 3,10 – 0,5l - € 4,50

RADLER – 0,3l - € 3,10 – 0,5l - € 4,50



AUS DER FLASCHE

PAULANER KRISTALLWEIZEN – 0,5l - € 4,50

FÜRSTENBERG PILS ALKOHOLFREI – 0,33l - € 3,10

PAULANER ALKOHOLFREIES WEIZENBIER – 0,5l - € 4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

SPRUDEL Hausgemachtes Sodawasser – 0,3l - € 2,50 – 0,5l - € 3,90

„ROSSBACHER“ MINERALWASSER und STILLES

– 0,3l - € 2,80 – 0,5l - € 4,30 – 0,7l - € 5,50

„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

SCHWEPPEs – 0,2l - € 3,20

Tonic, Bitter-Lemon oder Ginger-Ale

OFFENE WEINE 0,2l

WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz – € 5,40

CHARDONNAY TROCKEN QBA vom Weingut Müller-Dr. Becker, RH – € 4,90

WEISSBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Seeger, Baden – € 5,80

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

ROTWEINE

SPÄTBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Seeger, Baden – € 5,90

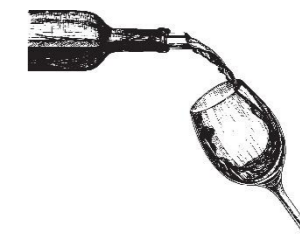
TEMPRANILLO vom Weingut Pasos de la Capula, Spanien – € 4,90

MERLOT vom Weingut Luc, Frankreich – € 5,70

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

APFELWEIN / -SCHORLE – 0,2l - € 2,60 – 0,4l - € 3,90

FLASCHENWEINE 0,75l



WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Immich-Anker, Mosel – € 21,50

RIESLING TROCKEN QBA vom Weingut Emrich-Schönleber, Nahe – € 26,50

GRAUBURGUNDER TROCKEN QBA vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz – € 21,50

SAUVIGNON BLANC vom Weingut Knipser, Pfalz – € 26,50

ROTWEINE

„PINODONCEL“ vom Weingut Bodegas Bleda, Spanien – € 22,50

„VALLE D'ORO“, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, Weingut Tollo, Italien – € 24,50

„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE vom Weingut Schneider, Pfalz – € 26,50

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

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