

SPEISEKARTE BOOTSHAUS



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

VORNEWEG ODER FLIPFLOPS FÜR DEN MAGEN...

„**BROT MIT AIOLI**“ – gebackenes Steinofenbaguette mit Aioli – € 4,90

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

„**TAPAS ESCUETOS**“ – Humus, Aioli, Kalamata-Oliven
und Steinofenbaguette – € 10,50

„**CARPACCIO VOM PAMPAS-RIND**“ mit Rucola, Salsa Verde
und Parmesan – € 12,90

„**FALAFEL**“ mit Aioli an Salatbukett – € 9,90

„**CHORIZO**“ mit Aioli an Salatbukett – € 9,90

„**OCHSENHERZTOMATE**“ mit Kalamata-Oliven und roten Zwiebeln – € 8,90

„**FRITTO MISTO**“ - Frittierte Meeresfrüchte mit Aioli an Salatbukett – € 11,90

...SCHMECKT WIE URLAUB!

„**THAI-CURRY-KOKOS-SUPPE**“ mit Garnele – € 6,90

„**KALOKAIRI**“ – Gegrillte Lammkoteletts mit Kräuterbutter auf einem Rucola-
Tomaten-Salat mit Drillingskartoffeln - € 27,50

„**GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE**“ mit gratiniertem Ziegenkäse - € 11,50

„**TOMATEN-BURGER**“ - Angegrillte Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella und
Salsa Verde auf Rucola-Bett- € 14,50

„**SALCICCIA**“ - Pärchen italienische Fenchelbratwurst vom Grill mit körnigem Senf
und Steinofenbaguette - € 10,50

SALATVARIATIONEN

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

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

„**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 Kräuter-Crostini – € 18,50

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

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

PASTA

„**BASILIKATA**“ - Casarecce mit Salsa Verde, Rucola,
Kalamata-Oliven, getrockneten Tomaten und Walnüssen - € 13,90

„**TORRO**“ - Casarecce mit Tomaten-Pesto, Chorizo und Büffelmozzarella - € 14,90



FANGFRISCH

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

„**GRILLTELLER VOM FISCHMARKT**“ – Zweierlei Fischfilets und Riesengarnele mit
Grillgemüse und Röstkartoffeln - € 25,50

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

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

EIN GRILLKLASSIKER KEHRT ZURÜCK....

HOLZTELLER „SUDPFANNE 1978“ -

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

ARGENTINISCHES ENTRECOTE (300g) – € 25,50

oder natürlich auch

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250g) – € 22,50

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

„PUTENSTEAK BERGAMO“ mit gegrilltem mediterranem Gemüse und Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln – € 19,50

DESSERT

CHOCOLATE FUDGE mit Vanilleeis – € 7,50

CREME BRULÉE – € 4,90

MOUSSE AU CHOCOLAT mit Mango-Mark – € 5,90

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

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO - € 2,00

ESPRESSO MACCHIATO - € 2,20

KAFFEE - € 2,20

DOPPELTER ESPRESSO - € 3,60

CAPPUCINO - € 2,60

MILCHKAFFEE - € 2,70

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 - € 2,90 – 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 - € 2,90 – 0,5l - € 4,50

SCHWEPPE – 0,2l - € 2,90

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

ROSÉ TROCKEN Vom Weingut Orangeräie, Frankreich – € 5,20

ROTWEINE

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

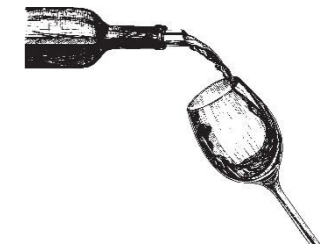
TEMPRANILLO vom Weingut Pasos de la Capula, Spanien – € 4,90

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“, Bodegas Bleda, Spanien – € 22,50

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

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

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