



## Aperitifs

Campari Soda	4 cl	4,60 €
Campari Orange	4 cl	4,90 €
Martini Bianco	5 cl	4,50 €
Prosecco	0,1 l	4,20 €
Champagner Moët Chandon Imperial	0,1 l	10,60 €
Ramazotti Aperitivo (Prosecco, Aperitivo Rosato, Minze, Apfelscheibe)	0,2 l	5,60 €
Lillet de Bootshaus (Lillet, Tonic Water, Prosecco)	0,2 l	5,60 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda, Orange)	0,2 l	5,60 €
Hugo (Minze, Prosecco, Limette, Holunderblütensirup, Soda)	0,2 l	5,60 €
Bootshaus Sunrise (Bacardi, Zitronensaft, Grenadine & Maracuja)	0,2 l	6,20 €
Martini Tonic (Martini Bianco, Tonic Water, Zitrone & Minze)	0,2 l	5,50 €
Gin Tonic	0,3 l	5,50 €
Bombay Tonic	0,3 l	6,00 €
Cuba Libre	0,3 l	6,50 €
Jack Daniels – Cola	0,3 l	5,60 €
Wodka mit diversen Säften	0,3 l	6,00 €



### Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Afri ohne Zucker, Bluna, Bluna Zitrone	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,80 €
Selters Classic oder Naturell	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft naturtrüb, Rhabarber-, Kirsch-, Maracuja-, Johannisbeer-, Cranberry- oder Bananennektar	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,90 €
Alle Saftschorlen	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	4,10 €
Almdudler	0,35 l	3,10 €
Trade Islands Eistee Pfirsich	0,33 l	3,10 €

### Biere frisch vom Fass

Licher Pilsner, Licher 1854 Kellerbier	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €
Radler / Cola Bier	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €
Benediktiner hell	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €

### Biere aus der Flasche

Benediktiner Weizen	0,5 l	4,50 €
Benediktiner Weizen, alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Benediktiner Weizen, dunkel	0,5 l	4,50 €
Bananen, Cola oder Russ Weizen	0,5l	4,70 €
Fassbrause, alkoholfrei	0,3 l	3,10 €
Kandimalz	0,33 l	3,10 €
Licher Isotonisch, alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Licher Isotonisch Grapefruit, alkoholfrei	0,33 l	3,10 €



## Apfelwein

Apfelwein, Apfelwein Rosé	0,25 l	2,20 €	0,5 l	3,80 €
Apfelwein gespritzt, sauer, süß	0,25 l	2,20 €	0,5 l	3,80 €
Bembel	1 l	6,70 €	2 l	12,70 €
			3 l	18,70 €
Pirlo, alkoholfrei, mit Holunder & Johannisbeere			0,33 l	3,10 €

## Weine im Ausschank

### **Weißwein:**

Chardonnay, Italien, trocken	0,1 l	2,40 €	0,2 l	4,30 €
Riesling, Pfalz, trocken	0,1 l	2,70 €	0,2 l	4,80 €
Riesling, Rheinhessen, halbtrocken	0,1 l	2,70 €	0,2 l	4,80 €
Grauer Burgunder, Baden, trocken	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,20 €
Pinot Blanc de Noir, Pfalz, trocken	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €
Sauvignon Blanc, Frankreich, trocken	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €
Grüner Veltliner, Österreich, trocken	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €

### **Roséwein:**

Weißherbst, halbtrocken	0,1 l	2,70 €	0,2 l	4,80 €
Rosa Laura, Pfalz, trocken	0,1 l	2,70 €	0,2 l	4,80 €
Lenotti, Italien, trocken	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,20 €

### **Rotwein:**

Zweigelt, Österreich, trocken	0,1 l	3,00 €	0,2 l	5,50 €
Haberschlechter, Württemberg, halbtrocken	0,1 l	2,70 €	0,2 l	4,80 €
Merlot, Deutschland, trocken	0,1 l	2,80 €	0,2 l	5,20 €
Nimbus, D.O.Yecla, Spanien, trocken	0,1 l	3,00 €	0,2 l	5,50 €
Languedoc, Bioanbau Frankreich, trocken	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €
Weinschorle Weiß oder Rot			0,2 l	4,50 €



## Kaffee und Kaffeespezialitäten

Café Crema, Kaffee Hag	2,20 €
Pott Kaffee	3,90 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso-Macchiato	2,20 €
Espresso-Corretto – mit einem Schuss Grappa	2,60 €
Cappuccino-Italiano	2,50 €
Cappuccino panna	2,80 €
Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Flavored Latte Macchiato (Vanille, Karamell, Haselnuss, Kokos, Amaretto)	3,40 €
Heiße Schokolade	2,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Heiße Milch mit Honig	2,60 €
Chocochino (dunkle Schokolade mit Espresso)	2,90 €
Chai Latte mit Honig	3,60 €
Tee von frischer Minze	4,00 €
Tee von frischer Minze & Ingwer	4,50 €

## Spirituosen (alle 2 cl)

Kümmel	2,20 €
Jägermeister, Fernet Branca, Ramazzotti, Averna	3,00 €
Malteser, Linie Aquavit	3,10 €
Gin, Vodka, Grappa, Ouzo, Tequila Gold / Silver	3,10 €
Baileys	4 cl 3,60 €
Scheibel Kirschwasser, Himbeergeist, Williams, Obstler	3,30 €
Jack Daniels, Jim Beam, Johnnie Walker	3,60 €



## Suppen

- Kürbisrahmsuppe mit frischem Ingwer und Kokosmilch und Baguette** 4,90 €  
Pumpkin soup with fresh ginger, coconut milk and baguette
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot** 5,90 €  
Homemade goulash soup with bread

## Vorspeisen

- Variation von Bruschetta (4 Stück, Tomate und Mediterran)** 5,90 €  
Bruschetta (4 pieces) with tomato and Mediterran
- Ein Kartoffelrösti mit Feldsalat und gebeiztem Lachs** 8,90 €  
Hash browns with lamb's lettuce and pickled salmon
- Kleiner Feldsalat mit Speckwürfel und Brotkrusti** 4,90 €  
Small lamb's lettuce with bacon and roasted bread
- Zwiebelkuchen – Muffin mit Feldsalat** 9,80 €  
Onion Cake Muffin with lamb's lettuce

## Knackige Salate

- Beilagensalat** 3,90 €  
Side salad
- Salatteller Vielfalt mit gekochtem Ei und Baguette** 8,90 €  
Salad variety with boiled egg and baguette
- Große Schüssel Feldsalat mit Rahmdressing mit Speckwürfeln und Brotkrusti** 12,90 €  
Lamb's lettuce with cream dressing, bacon and roasted bread
- Feldsalat mit lauwarmen Champignons, gebratenem Feta-Käse und Baguette** 12,90 €  
Lamb's lettuce with warm mushrooms, baked feta-cheese and baguette
- “Bootshaus” Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Baguette** 14,90 €  
“Bootshaus” salad with fried chicken breast and baguette



## Bootshaus a la carte

<b>Bellschuh mit Zwiebelsoße und Brot</b> Rissole with onion sauce and bread	<b>10,90 €</b>
<b>Bellschuh mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salat</b> Rissole with onion sauce, roasted potatoes and salad	<b>13,90 €</b>
<b>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat</b> Breaded cutlet with french fries and salad	<b>13,90 €</b>
<b>mit Schmorzwiebeln</b> with roasted onions	<b>15,90 €</b>
<b>mit Jägersoße</b> with mushroom sauce	<b>15,90 €</b>
<b>mit feuriger Balkansoße</b> with chili sauce	<b>15,90 €</b>
<b>Senner Bergschnitzel mit Champignons und Käse überbacken</b> <b>15,90 €</b> <b>auf Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren und Salat</b> Breaded cutlet baked with mushrooms and cheese, roasted potatoes, cranberries and salad	
<b>Bootshausburger aus bestem Rindfleisch</b> <b>mit Salat, Gurken, dazu Pommes Frites</b> Burger „Bootshaus Style“ from best beef with lettuce, cucumber, french fries	<b>13,90 €</b>
<b>on Top mit einem Spiegelei</b> Fried egg on top	<b>+ 1,50 €</b>
<b>Gefüllte Schweinelende mit Waldpilzen, Bandnudeln und Saisongemüse</b> Stuffed pork loin with wild mushrooms, ribbon noodles and seasonal vegetables	<b>16,90 €</b>
<b>Gegrillte Hähnchenbrust auf Kürbisgemüse mit Chili, Ingwer und Bratkartoffeln</b> Grilled chicken breast on pumpkin vegetables with chili, ginger and roasted potatoes	<b>15,90 €</b>



## Bootshaus a la Carte

<b>Roastbeef gegrillt mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat</b> Roastbeef with herb butter, roasted potatoes and salad	<b>21,50 €</b>
<b>mit Schmorzwiebeln</b> with roasted onions	<b>22,90 €</b>
<b>mit Pfefferrahmsoße</b> with Peppersauce	<b>22,90 €</b>
<b>Flank-Steak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Krautsalat</b> Flank-steak with herb butter, roasted potatoes and cole slaw	<b>28,90 €</b>

## Fisch

<b>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln</b> Matjes „housewife style“ with roasted potatoes	<b>11,90 €</b>
<b>Gegrilltes Doradenfilet auf Gemüse-Kartoffeln</b> Grilled fillet of Dorade on vegetable potatoes	<b>16,90 €</b>
<b>Lachssteak mit Spinat und Bandnudeln</b> Salmon steak with spinach and ribbon noodles	<b>16,90 €</b>

## Mal ohne Fleisch

<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b> Cheese noodles with fried onions	<b>10,90 €</b>
<b>Polnische Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse, Kartoffeln und Karotten</b> <b>in Kräuter-Chili-Soße on Top mit Rucola und Parmesan</b> Traditional polish noodles stuffed with cream-cheese, potatoes and carrots, with herbs-chili-sauce on top with arugula and parmesan	<b>14,90 €</b>
<b>Lasagne mit Fetakäse, Kürbis und Spinat</b> Lasagne with feta cheese, pumpkin and spinach	<b>14,90 €</b>



## Das Beste kommt zum Schluss

<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b> Vanilla ice cream with hot raspberries and cream	<b>4,90 €</b>
<b>Panna-Cotta mit Waldbeeren</b> Panna-Cotta with wild berries	<b>4,90 €</b>
<b>Mandelparfait mit lauwarmen Apfel-Pflaumensalat</b> Almond parfait with warm apple-plum-salad	<b>5,90 €</b>
<b>Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Eierlikör</b> Baked apple rings with vanilla ice cream and egg liqueur	<b>5,90 €</b>

## SONNTAGS: Brunch von 10:30 Uhr bis 14 Uhr

Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Brunch-Bufferet mit kalten und warmen Speisen, frischem Obst und Desserts an. Inklusive aller Speisen, Prosecco, Orangensaft und Filterkaffee.

Preis pro Person 24,50 €

Kinder bis 3 Jahre sind frei, Kinder von 3-11 Jahren zahlen den Preis entsprechend Ihres Alters (z.B. 3 Jahre–3 €, 5 Jahre–5 €, 10 Jahre–10 €).  
Ab 12 Jahren wird der Brunch voll mit 24,50 € berechnet.

Um Reservierung wird gebeten.

Vielen Dank für Ihren Besuch  
Das Bootshausteam  
Dietmar Knöb & Andreas Fuhr

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatz- oder Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unser Personal.