

Frühstückskarte Bootshaus

Montag - Freitag von 10:30 Uhr bis 12:30 Uhr

Kleines Frühstück:

1 Bäckerbrötchen, 1 Butter, Marmelade 2,50 €

Süße Verführung:

2 Bäckerbrötchen, 2 Butter, Marmelade, Honig und Nutella 5,50 €

Das Herzhafte:

2 Bäckerbrötchen, 2 Butter, Rühreier mit Speck,
gekochter Schinken, Käse 8,50 €

Das Gekläpperte:

1 Bäckerbrötchen, Bauernbrot, 2 Butter,
Rührei mit Schinken und Schnittlauch 6,50 €

Kater - Frühstück:

1 Bäckerbrötchen, Bauernbrot, 2 Butter, 2 Spiegeleier,
gekochter Schinken, saure Gurke 7,50 €

Fitness - Frühstück:

1 Körnerbrötchen, 1 Butter, Honig, 1 Schale Obstsalat,
1 Schale Naturjoghurt und 1 Schale Müsli 7,50 €

Prosecco - Frühstück:

1 Bäckerbrötchen, Bauernbrot, 2 Butter, Marmelade,
Schinken, Käse, 2 Rühr- oder Spiegeleier, Tomate-Mozzarella,
hausgebeizter Lachs und 1 Glas Prosecco 13,50 €

Frühstück - Extras:

1 Bäckerbrötchen	0,60 €
1 Scheibe Bauernbrot	0,60 €
1 Körnerbrötchen	1,00 €
Portion Butter	0,50 €
Portion Marmelade	0,50 €
Gekochtes Ei	1,00 €
Portion Rührei oder Spiegelei	3,50 €
Portion gekochter Schinken	1,80 €
Portion Käse	1,80 €
Portion hausgebeizter Lachs	3,80 €
Portion Tomate - Mozzarella	3,80 €
Portion gebratener Speck	1,80 €
Schale Obstsalat	4,00 €
Schale Naturjoghurt mit Müsli	3,50 €

Samstag - Frühstücksbuffet von 10:30 bis 12:30 Uhr

Filterkaffee, Tee nach Wahl, Orangensaft, Brot- und Brötchenauswahl, Marmelade, Nutella, Honig, Müsli, Butter, Tomate - Mozzarella, hausgebeizter Lachs, Obstsalat, Wurst, Käse und Mett mit Zwiebeln
Rühreier und Spiegeleier werden für Sie frisch zubereitet.

Preis pro Person 9,90 €

Sonntags wie gewohnt Brunch von 10:30 bis 14:00 Uhr

Preis pro Person 24,50 €

Für den kleinen Hunger

Portion Oliven mit Landbrot und Butter *7 Portion of olives with country bread and butter	5,30 €
Variation von Bruschetta (4 Stück, Tomate und Mediterran) Bruschetta (4 pieces) with tomato and mediterranean	5,90 €
Hüttenberger Handkäs´ mit Musik *7 Original german hand-cheese with music	5,90 €
Hessen-Antipasti – gebratene Kartoffelwurst, Spundekäs´, Handkäs´ mit Musik, Grieß mit Ei, Landbrot und Butter *2,3,5,6,7 Antipasti - fried potato sausage, cream-cheese, original german hand-cheese with music, green sauce with egg, country bread and butter	8,90 €
Hessenschnitte – belegte Brote mit Kräuterquark, Spundekäs´, Vespermett und frischen Zwiebeln *2,3,4,7 Slices of country bread with herb quark, cream-cheese, pork-beef and fresh onions	8,90 €
Antipasto misto – Coppa, Salami und Parma-Schinken, dazu Bratgemüse, Oliven, Parmesan, Baguette und Butter Italian air-dried specialities with roast vegetables, butter and baguette	14,90 €
Schnitzelsandwich – belegt mit Salat, Tomate, Gurke und Mayonnaise auf Landbrot *7 Schnitzelsandwich - served with salad, tomato, cucumber and mayonnaise	9,90 €
Kartoffel-Karotten-Rösti – mit hausgebeiztem Lachs, Kräuterquark und Salatbukett *2,7 Potato and carrot rosti - with homemade salmon, herbal quark and salad	13,90 €
Garnelenpfännchen – mit Knoblauch und Olivenpolenta, on Top mit Rucola, dazu Baguette Shrimps - with garlic and olive polenta, on top with rocket, baguette	17,80 €
Portion Pommes oder Bratkartoffeln Serving of french fries or fried potatoes	3,60 €

Suppen

Italienischer Gemüseeintopf (Minestrone) mit Baguette Italian vegetable stew (Minestrone) with baguette	4,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit Baguette *7 French onion soup with baguette	4,90 €
Gulaschsuppe mit Landbrot Goulash Soup with country bread	5,90 €

Salate

Beilagensalat *7 Side salad	3,90 €
Salat Athen – mit Feta, Oliven und Paprika auf Rucola-Bett *7 Salad Athens - with feta, olives and peppers on rocket bed	10,90 €
Salat Neptun – mit gegrilltem Lachs und Alaska-Seelachsfilet *7 Salad Neptune - with grilled salmon and salmon fillet	14,90 €
Oberhessischer Wurstsalat aus geschnittener Lyoner mit Essiggurken, Zwiebeln, Landbrot und Butter *2,3,4,6 Salad from sliced Lyoner with pickled cucumbers, onions, country bread and butter	10,90 €
Bootshaussalat in Vinaigrette mit Baguette Bootshaussalat in vinaigrette with baguette	
- mit Kochschinken, Käse und Ei *2,3,4 - with ham, cheese and egg	10,90 €
- mit gebratener Hähnchenbrust - with fried chicken breast	14,90 €
- mit gegrillten Riesengarnelen - with grilled king prawns	16,90 €
Original Caesar Salat mit Cocktailtomaten, Parmesan, Croûtons, gebratener Hähnchenbrust und Baguette *7 Caesar salad with cocktail tomatoes, parmesan, croutons, fried chicken breast and baguette	15,90 €

Einmal ohne Fleisch

Frankfurter Grie Soß´ mit Kartoffeln und 4 halben Eiern *7 Frankfurter green sauce with potatoes and 4 half eggs	9,90 €
Mediterrane Gemüselasagne mit Feta-Käse in würziger Tomatensoße und Gouda überbacken *7 Mediterranean vegetable salad with feta-cheese in spicy tomato sauce and gouda baked	11,90 €
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln *7 Allgäuer cheese pasty with roasted onions	10,90 €
Bandnudeln mit Basilikumpesto und gebrannten Mandeln, on Top mit Rucola und Parmesan Ribbon noodles with basil pesto and fried almonds, on top with rocket and parmesan	14,90 €
Vegi Burger – Gegrillter Feta-Käse mit Bratgemüse, Sauercreme mit Kräutern und Rucolasalat im Focaccia-Brot (Rosmarin-Thymian-Fladenbrot)	13,90 €

Gebrutzelttes aus der Pfanne

Gießener Bellschuh (Hackbraten) mit deftiger Zwiebelsoße und Landbrot *2,4,6,7 Meatloaf with hearty onion sauce and country bread	10,90 €
Gießener Bellschuh (Hackbraten) mit deftiger Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salat *2,4,6,7 Meatloaf with hearty onion sauce, fried potatoes and salad	13,90 €
Schweinekammbraten mit dunkler Biersoße, Butterspätzle und Salat *7 Pork roast with dark beer sauce, noodles and salad	11,90 €
Paniertes Schnitzel aus der Oberschale mit Pommes Frites und Salat *7 Breaded Schnitzel from the Oberschale, with french fries and salad	13,90 €
- mit Jägersoße - with hunter sauce	15,90 €
- mit Schmorzwiebeln - with onions	15,90 €
- mit Balkansoße - with balkan sauce	15,90 €
Roastbeef gegrillt mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat *7 Roastbeef with herb-butter, french fries and salad	21,50 €
- mit Schmorzwiebeln with roasted onions	22,90 €
- mit Pfefferrahmsoße with peppersauce	22,90 €
Bootshausburger (aus reinem Rindfleisch) – belegt mit Salat, Tomate, Zwiebeln und Gurken, dazu Pommes Frites Bootshausburger (from pure beef) - served with lettuce, tomato, onions and cucumbers, with french fries	13,90 €
Original Thai Curry – mit Geflügelbruststreifen und Reis *7 Original Thai curry - with poultry breast strips and rice	13,90 €
Jägertopf – Medaillons vom Schwein mit Butterspätzle, Champignonrahmsoße und Salat *7 medallions of the pig with noodles, mushroom cream sauce and salad	16,90 €

Fisch

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln *2,3,5,7	11,90 €
Bootshaus Paella – mit Hähnchenfleisch, Meeresfrüchten, Muscheln und Riesengarnelen Paella - with chicken, seafood, mussels and prawns	14,90 €

Bandnudeln in Sahnesoße mit Brokkoli, Cocktailtomaten und Frühlingslauch, on Top mit gegrilltem Wildlachssteak *1,7
Ribbon noodles in cream sauce with broccoli, cocktail tomatoes and spring onions with grilled wild salmon steak 16,90 €

Lachsburger „Bootshaus Style“ im Körner-Brötchen – mit Blattsalat, Rucola und Tomaten, Guacamole, Senf-Dill-Soße und Sweet-Chili, dazu Pommes Frites 13,80 €
Lachsburger "Bootshaus Style" in organic bun - with leaf salad, rocket and tomatoes, guacamole, mustard dill sauce and sweet chili, served with french fries

Kuchen und Dessert

Apfelstrudel (lauwarm) mit Vanilleeis und Sahne *7 4,90 €

Eisschokolade – mit Vanilleeis, Sahne und Schokoraspeln *7 3,90 €

Eiskaffee – mit Vanilleeis und Sahne *7 3,90 €

Götterspeise Waldmeister mit Vanilleeis und Sahne *7 3,90 €

Schoko Eisstange – mit 2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Karamellsoße, gebrannten Mandeln und Sahne *7 4,90 €

Heiße Eisstange – mit 3 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne *7 5,90 €

Frucht Eisstange – mit 3 Kugeln Vanilleeis, frischen Früchten, Erdbeersoße und Sahne *7 5,90 €

SONNTAGS: Brunch von 10:30 Uhr bis 14 Uhr

Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Brunch-Buffet mit kalten und warmen Speisen, frischem Obst und Desserts. Inklusive aller Speisen, Prosecco, Orangensaft, Multivitaminensaft und Filterkaffee. Der Preis pro Person liegt bei 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.

Erläuterung der Kennziffern:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=Rauch, 6=mit Phosphat, 7=mit Milcheiweiß, 8=koffeinhaltig, 9=chininhaltig

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 *8	0,3 l	6,50 €
Jack Daniels – Cola *8	0,3 l	5,60 €
Wodka mit diversen Säften	0,3 l	6,00 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Afri ohne Zucker, Bluna, Bluna Zitrone * _{1,2,8}	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 * ₁	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 * _{1,8}	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 * _{1,8}	0,5l	4,70 €
Fassbrause, alkoholfrei	0,3 l	3,10 €
Kandimalz * ₁	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 *8	2,20 €
Pott Kaffee *8	3,90 €
Espresso *8	2,00 €
Doppelter Espresso *8	3,90 €
Espresso-Macchiato *8	2,20 €
Espresso-Corretto – mit einem Schuss Grappa *8	2,60 €
Cappuccino-Italiano *8	2,50 €
Cappuccino panna *7,8	2,80 €
Milchkaffee *8	2,90 €
Latte Macchiato *8	2,90 €
Flavored Latte Macchiato (Vanille, Karamell, Haselnuss, Kokos, Amaretto) *1,8	3,40 €
Heiße Schokolade *7	2,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne *7	2,90 €
Heiße Milch mit Honig *7	2,60 €
Chocochino (dunkle Schokolade mit Espresso) *7,8	2,90 €
Chai Latte mit Honig *7	3,60 €
Tee: Assam, Rooibos-Vanille, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Grün	2,10 €
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 €