

# **Unsere aktuellen Empfehlungen**

**20 Jahre Bootshaus**

*essen & trinken*

**Menü - Fleisch**

**Spargelsuppe mit grünem Spargel  
mit Baguette**

4,90 €

**Zwei kleine Filets von Rind und Schwein  
auf gebratenen grünen Spargel an Kartoffelbärlauchpüree**

22,50 €

**Gepfefferte Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne**

6,50 €

**Menü 30,90 €**

Guten Appetit, euer Bootshaus-Team

## **Menü - Fisch**

**Gebackene Spargelsesamstangen  
mit Bärlauchdipp an Wilkräutersalat**

7,50 €

**Seehecht unter einer Kartoffelkruste  
auf Gurken-Dillrahmgemüse an Spargelrisotto**

17,50 €

**Überraschungs-Dessert Variation**

6,50 €

**Menü 27,90 €**

Guten Appetit, euer Bootshaus-Team

**Fruchtige Tomatensuppe<sup>4</sup>** 6,20 €  
*mit Mozzarella, frischem Basilikum  
und Baguette*

**Ofenfrisches Baguette** 3,80 €  
*mit  
Kräuterbutter oder Aioli*

**Bruschetta <sup>4</sup>** 6,50 €  
*Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch  
und Basilikumpesto  
auf geröstetem Weißbrot*

**6 Weinbergschnecken** 9,80 €  
*in Kräuterbutter  
und Baguette*

**Antipasti, ital. Art** 13,50 €  
*mit frisch gehobeltem Parmesan  
und Baguette*

**Antipasti, ital. Art** 7,80 €  
*-kleine Portion -  
mit frisch gehobeltem Parmesan  
und Baguette*

Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Möhren, roten Zwiebeln, Paprika und Mais.  
Bitte wählen Sie Ihr Dressing - Joghurt, Knoblauch oder Vinaigrette.

### **Salat Nizza**<sup>1+4</sup>

15,90 €

*der Klassiker,*

*mit gekochtem Schinken, Käse, Oliven, Thunfisch, gekochtem Ei und Baguette*

### **Salat Savoy**

16,90 €

*mit frisch gebratener Putenbrust*

*und Baguette*

### **Salat Argentina**

19,90 €

*mit Streifen vom frisch gebratenem argentinischem Rinderfilet,  
gebratenen Champignons und Baguette*

#### **Zusatzstoffe:**

1-mit Farbstoff

2-mit Konservierungsstoff

3-mit Antioxidationsmittel

4-mit Geschmacksverstärker

5-geschwefelt

6-geschwärzt

Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

<b>Kräutergnocchi</b> <b>in Blattspinatrahmsauce und Fetawürfel</b> - vegetarisch-	15,50 €
<b>Möhrenspaghetti</b> - vegan - <i>mit Basilikumschaum an Kirschtomaten und Zucchini</i>	15,50 €
<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> <sup>4</sup> - vegetarisch - <i>Feine Gemüseauswahl der Saison und Risoleekartoffeln in der Pfanne geschwenkt an Sour Creme</i>	16,90 €
<b>„ Kleinigkeiten “ - für unsere kleinen Gäste -</b>	
<b>Hähnchen-Nuggets</b> 6 St. <b>mit Pommes Frites</b>	8,50 €
<b>Schweineschnitzel</b> 120 g <b>mit Bratkartoffeln</b>	8,50 €
<b>Fischstäbchen</b> 5 St. <b>mit hausgemachtem Kartoffelbrei</b>	8,50 €

## **Norwegischer Räucherlachs**

*an hausgemachten Reibekuchen und Gravesauce <sup>2</sup>*

16,80 €

## **Büsumer Küstenschmaus**

*deftige Bratkartoffeln mit frischen Nordseekrabben und Spiegeleiern*

18,80 €

## **Frisches norwegisches Lachsfilet**

*auf Bernaise-Knoblauchspinat an Kartoffel-Paprika-Püree*

19,90 €

## **Spaghetti Italia**

*mit frisch gegrillten Black-Tiger-Tiefseegarnelen,  
Oliven, Knoblauch und frischen italienischen Kräutern*

19,50 €

**Wir empfehlen einen Beilagensalat mit hausgemachter Vinaigrette**

4,40 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

<b>Hausgemachtes Kalbsschnitzel</b> <i>an Gurken-Radischensalat und Steakhouse Pommes</i>	21,50 €
<b>Clubteller</b> <i>Schweinefilet, zart rosa gebraten, an Champignonrahm und Steakhouse Pommes</i>	18,90 €
<b>Frisch gebratene Rinderfiletspitzen</b> <i>mit karamelierten Feigen in einer Rotwein-Cassisséesauce an Risoleekartoffeln</i>	21,50 €
<b>Steak von der Putenbrust mit einer Senf-Zwiebelkruste</b> <i>an Bundmöhren, Kräuterrahmsauce und Kartoffelgitter</i>	19,50 €
<b>Steakpfanne Bootshaus</b> <i>kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes</i>	19,90 €

**Wir empfehlen einen Beilagensalat mit hausgemachter Vinaigrette**

4,40 €

**Rumpsteak je 100 g**  
mit hausgemachter Kräuterbutter

10,50 €

**Filetsteak je 100 g**  
mit hausgemachter Kräuterbutter

12,50 €

**Gern servieren wir Ihnen Ihr Steak nach Wunschgewicht 100g , 200g oder 300g**

*Gewichtsangabe ist das Rohgewicht.*

*Serviertemperatur - Rare 48-52°C, Medium Rare (innen rosa) 52-55°C, Medium 55-59°C, Well Done 60-62°C*

## **Beilagenauswahl**

Steakhouse Pommes	3,50 €	Bernaise	2,80 €
Kroketten	3,50 €	Pfeffersauce	2,80 €
Bratkartoffeln	4,00 €	Champignonrahmsauce	2,80 €
Risoleekartoffeln	3,50 €	Rotwein-Cassisséesauce	3,00 €
Reibekuchen	3,50 €	Hollandaise <small>saisonal</small>	2,80 €
Countrypoatoes (Wedges )	3,50 €	Baguette	1,50 €
Kartoffelgratin	4,60 €	Ketchup	0,60 €
		Mayonnaise	0,60 €
Brocoli	3,50 €	Senf	0,60 €
gebratene Champignons	3,30 €	Kräuterbutter	1,80 €
mediterranes Pfannengemüse	4,50 €	Kräuterquark	1,80 €
Beilagensalat mit	4,40 €	Aioli	1,80 €
hausgemachter Vinaigrette		Sour Creme	1,80 €



<b>Vanilleeis</b> <i>im Rucola-Krokantmantel an Eierlikör und Schlagsahne</i>	6,90 €	<b>Café Caldo con Gelato</b> <i>Espresso auf Vanilleeis</i>	4,50 €
<b>Mousse au Chocolat</b> <i>mit Amarenakirschen</i>	6,90 €	<b>Zitronensorbet</b> <i>auf Wodka im Glas serviert</i>	5,50 €
<b>Crème Brûlée</b> <i>der Klassiker aus Frankreich</i>	5,90 €	<b>Dessert für „Sie“</b> <i>Cappuccino &amp; Cointreau frappiert</i>	6,50 €
<b>Dessert Bootshaus</b> <i>lassen Sie sich überraschen ...</i>	13,50 €	<b>Dessert für „Ihn“</b> <i>Espresso &amp; Osborne im warmen Glas</i>	6,50 €

oder mal einen Cocktail ?

