

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

6,8 €

**6 Weinbergschnecken** 10,8 €  
*in Kräuterbutter  
und Baguette*

**Ofenfrisches Baguette**  
*mit Kräuterbutter  
oder Aioli*

4,5 €

**Antipasti, ital. Art \*** 14,5 €  
*mit frisch gehobeltem Parmesan  
und Baguette (vegetarisch möglich)*

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

8,5 €

**Antipasti, ital. Art \*** 9,5 €  
*-kleine Portion -  
mit frisch gehobeltem Parmesan  
und Baguette (vegetarisch möglich)*

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>

17,5 €

*der Klassiker, (vegetarisch möglich)*

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

**Salat Savoy**

18,5 €

*mit frisch gebratener Putenbrust  
und Baguette*

**Salat Argentina**

22,5 €

*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.

**Kräutergnocchi** 17,5 €  
**in Blattspinatrahmsauce und Fetawürfel** *vegetarisch*

**Mediterrane Gemüsepfanne**<sup>4</sup> *vegetarisch, ohne Sour Creme vegan* 17,9 €  
**Gemüseauswahl der Saison und Risleekartoffeln**  
*in der Pfanne geschwenkt an Sour Creme*

Weitere vegetarische Gerichte sind in der Karte gekennzeichnet \*

## **Für unsere kleinen Gäste**

**Hähnchen-Nuggets** 6 St. **mit Pommes Frites** 9,5 €

**Schweineschnitzel** 120 g **mit Bratkartoffeln** 9,5 €

**Fischstäbchen** 5 St. **mit hausgemachtem Kartoffelbrei** 9,5 €

**Gern kochen wir Dein Wunschgericht. Sprich uns einfach an.**  
**Weitere Empfehlungen für Kids von unserem Team !**

**Büsumer Küstenschmaus** \*

(vegetarisch möglich 14,0 €)

*deftige Bratkartoffeln mit frischen Nordseekrabben und Spiegeleiern*

22,0 €

**Frisches norwegisches Lachsfilet**

*auf Bernaise-Knoblauchspinat*

*an hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelpüree*

24,5 €

**Spaghetti Italia** \*

(vegetarisch möglich 15,0 €)

*mit frisch gegrillten Black-Tiger-Tiefseegarnelen,*

*Oliven, Knoblauch und frischen italienischen Kräutern*

24,0 €

**Wir empfehlen einen Beilagensalat  
mit hausgemachter Vinaigrette**

5,2 €

## **Hausgemachtes Kalbsschnitzel**

*an Steakhouse Pommes und Gurken-Radieschensalat*

23,5 €

## **Clubteller**

*Schweinefilet, zart rosa gebraten, an Champignonrahm und Steakhouse Pommes*

21,0 €

## **Frisch gebratene Rinderfiletspitzen**

*mit karamelierten Feigen in einer Rotwein-Cassisséesauce an Risoleekartoffeln*

23,5 €

## **Steakpfanne Bootshaus**

*kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute*

*an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes*

24,5 €

**BOOTSHAUS-BURGER** von Angus-Beef mit hausgemachtem Bun,  
*Salat, Gurke, Zwiebeln, Tomate, Bacon, Cheddar-Käse, BBQ-Sauce  
und Steakhouse Pommes*

18,8 €

**Rumpsteak je 100 g** 11,0 €  
*mit hausgemachter Kräuterbutter*

**Filetsteak je 100 g** 13,0 €  
*mit hausgemachter Kräuterbutter*

**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	4,2 €	Bernaise	3,8 €
Kroketten	4,2 €	Pfeffersauce	3,8 €
Bratkartoffeln	5,2 €	Champignonrahmsauce	3,8 €
Risoleekartoffeln	4,2 €	Rotwein-Cassisséesauce	3,8 €
Countrypatoes (Wedges)	4,2 €	Hollandaise <small>saisonal</small>	3,8 €
Kartoffelgratin	5,5 €	Baguette	2,5 €
		Ketchup	0,6 €
Brocoli	4,5 €	Mayonnaise	0,6 €
gebratene Champignons	4,5 €	Senf	0,6 €
mediterranes Pfannengemüse	5,5 €	Kräuterbutter	1,8 €
Beilagensalat mit	5,2 €	Kräuterquark	1,8 €
hausgemachter Vinaigrette		Aioli	1,5 €
		Sour Creme	1,5 €

**Vanilleeis**

*im Rucola-Krokantmantel  
an Eierlikör und Schlagsahne*

7,5 €

**Café Caldo con Gelato**

*Espresso auf Vanilleeis*

5,2 €

**Mousse au Chocolat**

*mit Amarenakirschen*

7,5 €

**Zitronensorbet**

*auf Wodka im Glas serviert*

6,8 €

**Crème Brûlée**

*der Klassiker aus Frankreich*

7,5 €

**Dessert für „Sie“**

*Cappuccino & Cointreau frappiert*

7,2 €

**Dessert Bootshaus**

*lassen Sie sich überraschen ...*

13,5 €

**Dessert für „Ihn“**

*Espresso  
& Osborne im warmen Glas*

7,2 €

Oder mal einen... **COCKTAIL**  
**21:00 - 22:00 ist HAPPY HOUR**

