

Fruchtige Tomatensuppe⁴ <i>mit Mozzarella, frischem Basilikum und Baguette</i>	7,2 €	6 Weinbergschnecken <i>in Kräuterbutter und Baguette</i>	10,8 €
Tagessuppe <i>mit Baguette</i>	6,5 €		
Ofenfrisches Baguette <i>mit Kräuterbutter oder Aioli</i>	4,5 €	Antipasti, ital. Art * <i>mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette (vegetarisch möglich)</i>	15,5 €
Bruschetta⁴ <i>Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikumpesto auf geröstetem Weißbrot</i>	8,8 €	Antipasti, ital. Art * <i>-kleine Portion - mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette (vegetarisch möglich)</i>	9,5 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. 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^{1+4 *}

18,9 €

der Klassiker, (vegetarisch möglich)

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

Salat Savoy

19,9 €

*mit frisch gebratener Putenbrust
und Baguette*

Salat Argentina

23,5 €

*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 18,5 €
in Blattspinatrahmsauce und Fetawürfel *vegetarisch*

Mediterrane Gemüsepfanne⁴ *vegetarisch, ohne Sour Creme vegan* 19,9 €
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** 10,5 €

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 Nordsekrabben und Spiegeleiern

24,0 €

Frisches norwegisches Lachsfilet

auf Bernaise-Knoblauchspinat

an hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelpüree

26,5 €

Spaghetti Italia *

(vegetarisch möglich 15,0 €)

mit frisch gegrillten Black-Tiger-Tiefseegarnelen,

Oliven, Knoblauch und frischen italienischen Kräutern

25,5 €

**Wir empfehlen einen Beilagensalat
mit hausgemachter Vinaigrette**

6,0 €

Hausgemachtes Kalbsschnitzel

an Steakhouse Pommes und Gurken-Radieschensalat

24,9 €

Clubteller

Schweinefilet, zart rosa gebraten, an Champignonrahm und Steakhouse Pommes

22,9 €

Frisch gebratene Rinderfiletspitzen

mit karamelierten Feigen in einer Rotwein-Cassisséesauce an Risoleekartoffeln

24,9 €

Steakpfanne Bootshaus

kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute

an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes

25,5 €

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

21,0 €

Rumpsteak je 100 g 11,5 €
mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetsteak je 100 g 13,5 €
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	6,0 €	Kräuterbutter	1,8 €
Beilagensalat mit hausgemachter Vinaigrette	6,0 €	Kräuterquark	1,8 €
		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 !

