

Herzlich Willkommen im Bootshaus



(B) = mit Brot **(V)** = vegetarisch **(G)** = glutenfrei **(1)** = Farbstoff, **(2)** = geschwefelt, **(3)** = Süßungsmittel, **(4)** = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, **(6)** = Sulfite, **(7)** = Konservierungsstoffe, **(8)** = Geschmacksverstärker, **(9)** = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

APERITIVE

CAVA Duc de Foix — 0,1l - € 4,90 – 0,75l - € 29,50

Weingut Covides, Spanien

„FREEPEARL“ alkoholfreier Sekt — 0,1l - € 4,90 – 0,75l - €

29,50

Weingut Holz-Weisbrodt, Pfalz

„TIROLER“ - € 8,90

Riesling, Campari (1), Soda, Eis und Zitrone

„APEROL-SPRIZZ“ (4,6) - € 8,90

Vino Frizzante mit Soda, Eis und Aperol (auch alkoholfrei)

„HUGO“ (4,6) — 0,2l - € 8,90

Vino Frizzante mit Soda, Eis, Minze und Holundersirup (auch alkoholfrei)

MARTINI BIANCO — 5cll - € 5,90

MARTINI ROSSO (1) — 5cl - € 5,90

SHERRY TIO PEPE — 5cl - € 5,90

SHERRY Medium — 5cl - € 5,90

RICARD (1) — 5cl - € 5,90

FRISCH GEZAPFT

FÜRSTENBERG PILS — 0,3l - € 3,90

GEGEN DIE KÄLTE! (6)

WINZERGLÜHWEIN — 0,25l - € 5,50

FRUCHTPUNSCH alkoholfrei — 0,25l - € 5,50



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

VORNEWEG STATT NUR DABEI ...

V „BROT & KOCHKÄS“ – 7,90

Getoastetes Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kochkäse

V „KNOBLAUCHBROT“ – € 6,90

Getoastetes Steinofenbaguette mit hausgemachter Knoblauchbutter

V „BROT & AIOLI“ – € 6,90

Getoastetes Steinofenbaguette mit hausgemachter Aioli

VEG „KÜRBIS-CREME-SUPPE“ – € 7,90

Mit gerösteten Saaten

VEG „SÜSSKARTOFFEL-POMMES“ – € 8,90

Mit veganem Dip

V „TAPAS ESCUETOS“ (2) – € 12,50

Getoastetes Steinofenbaguette mit hausgemachter Aioli, Humus und Kalamata-Oliven

V „GEBACKENER KÜRBIS“ – € 16,90

Mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen an Feldsalat

„CARPACCIO VOM PAMPAS-RIND“ – € 16,90

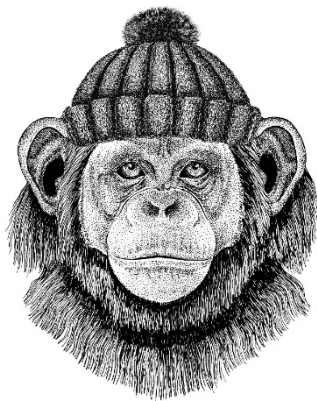
Mit Babyspinat, Salsa Verde und Grana Padano

V „MINI-FRÜHLINGSROLLEN“ (1/3/7) – € 13,90

Mit zweierlei Dips an Salat-Bukett

VEG „FALAFEL“ (1/7) – € 13,20

mit veganem Joghurt-Minz-Dips an Salat-Bukett



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

...UND FÜR DEN ERNSTEREN APPETIT

V „KÄSESPÄTZLE“ – € 19,90

mit Röstzwiebeln und kleinem Feldsalat

V „Rahmiges PILZRAGOUT“ – € 18,50

mit gebratenen Serviettenknödeln

VEG „HÜTTENPFANNE“ – € 19,90

mit Kartoffeln, Pilzen, Kürbis, Babyspinat und veganem Dip

VEG „KICHERERBSEN-CURRY“ – € 19,90

Kokos, Babyspinat und Tomate mit Röstkartoffeln

„ZWIEBELROSTBRATEN“ – € 35,90

Vom argentinischen Rumpsteak (220g) mit Röstzwiebeln, Jus, Spätzle und kleinem Feldsalat

Wie bei Mutti....

„HIRSCHRAGOUT“ – € 26,90

mit gebratenen Serviettenknödeln und kleinem Feldsalat



PASTA

VEG „PAULA & RÄUBER“ – € 16,90

Pasta mit Tomatensugo, Babyspinat und Falafel

„THE HUNTERMASTER“ – € 23,90

Pasta mit Steinpilzrahm, Rumpsteakstreifen und Grana Padano

(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

SALATVARIATIONEN

„KLEENER GEMISCHTA“ (VEG/B) – € 6,90

Als Beilage oder vorneweg

„SALÄTCHEN“ (VEG/B) – € 13,90

Unser Haus-Salat mit Haus-Dressing, Croutons und gemischten Saaten

„HENDSEMER FELDSALAT“ (B) – € 14,90

mit Haus-Dressing, Croutons und gebratenem Speck

„TOMATEN-BRUSCHETTA“ (VEG) – € 13,90

An Salat-Bukett



„CEASAR'S SALAD“ (B) – € 20,90

Romanasalat, Parmesan-Dressing, roten Zwiebeln, Croutons und gegrillten Putenbruststreifen

„GRATINIERTER ZIEGENKÄSE“ (V/B) – € 18,90

An Haus-Salat mit Apfel-Dressing

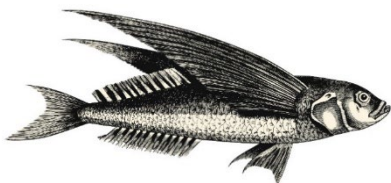
„SALAT SCHLAGMANN“ (B) – € 28,90

Rumpsteak-Streifen, Parmesan und Tomaten-Bruschetta auf gemischtem Salat mit Balsamico-Dressing

FANGFRISCH

„FILETS VON DER DORADE“ (2) – € 29,90

Mit Kräuterbutter auf Tomaten-Oliven-Ragout und gebratenen Drillings-Kartoffeln



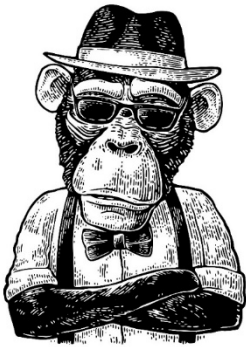
„SHRIMPALICIOUS“ (B) – € 43,90

1 kg Garnelen aus dem Ofen zum Selberpulen mit Aioli und Steinofenbaguette

(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig, (5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

BURGER



„**BACON-CHEESE-BURGER**“ (7/9) – (180g) - € 21,90
– (360g) - € 28,90

mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

„**VEGGIE-CHEESE-BURGER**“ (V) (7/9) - € 21,90

NO-MEAT-BURGER mit Steakhouse Fries
und Beilagen-Salat

„**TEXAS-BACON-BURGER**“ (7/9) – (180g) € 21,90

– (360g) - € 28,90

im BBQ-Style mit Jalapenos, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

„**CHRISPY-CHICKEN-BURGER**“ (7/9) – € 21,90

mit pikanter Chili-Majo dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

Andere haben den besten Burger der Stadt, wir haben den...

„**GANZ FALSCHEN HASEN**“ (VEG) – € 21,90

NO-MEAT-BURGER, mit veganer Creme, roter Beete, gegrilltem
Kürbis, Humus und Röstwiebeln auf einem Home-Style-Bun
dazu Steakhouse Fries und einem Beilagen-Salat

(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

VOM METZGER UNSERES VERTRAUENS

„DIE CURRYWURST NACH ART DES HAUSES“ (7/10) – € 20,90

Doppelte Bratwurst mit unserer Currysauce mit Steakhouse Fries

„SCHNITZEL „WIENER ART“ – € 21,90

Vom Schweinerücken mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

„SCHNITZEL MIT SOSS“ – € 23,90

Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Jus, Steakhouse Fries und Beilagensalat

„JÄGERSCHNITZEL“ – € 23,90

Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Steinpilzrahm, Steakhouse Fries und Beilagensalat

„DER SCHWABENTRAUM“ – € 27,90

Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Jus, Käsespätzle und kleinem Feldsalat

„ODENWÄLDER KOCHKÄS‘SCHNITZEL“ – € 25,90

Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Kochkäse, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat



„SPORTSMAN-SIZE“
Für zweites **SCHNITZEL**
WIENER ART - € 5,50

„PUTENSTEAK CAPRESE“ – € 24,90

mit Tomate-Mozzarella gratiniert, Tomatensugo, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

„ARGENTINISCHES RUMPSTEAK“

Mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Beilagen-Salat

Ladies Cut 220 g – € 33,90

Gentleman Cut 300 g – € 38,90

Sportsman Cut 400 g – € 47,90

UND GETEILT WIRD NETT!

„Räuberteller!“ Gedeckpreis für alle über 12 Jahre - € 4,50

(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

DESSERT

CHOCOLATE FUDGE – € 9,90

Mit Vanilleeis

CREME BRULÉE – € 6,90

FRUCHTSORBET – € 7,90

Auf Wunsch mit Vino Frizzante oder Vodka

HEISSGETRÄNKE (meist 5)

ESPRESSO - € 2,40

ESPRESSO MACCHIATO - € 2,70

KAFFEE - € 2,70

DOPPELTER ESPRESSO - € 4,20

CAPPUCCINO - € 3,50

MILCHKAFFEE - € 3,90

LATTE MACCHIATO - € 4,20

HEISSE SCHOKOLADE - € 4,20

TEE von Gschwendner - € 3,90

Assam, Multivitamin, Minze, Kamille,

Marani-Grüntee, Rooitea-Caramell



SCHLADERER OBSTBRÄNDE – 2cl

OBSTLER - € 3,90

KIRSCH - € 3,90

WILLIAMS - € 3,90

MIRABELLE - € 3,90

HIMBEER - € 3,90

(B) = mit Brot **(V)** = vegetarisch **(G)** = glutenfrei **(1)** = Farbstoff, **(2)** = geschwefelt, **(3)** = Süßungsmittel, **(4)** = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, **(6)** = Sulfite, **(7)** = Konservierungsstoffe, **(8)** = Geschmacksverstärker, **(9)** = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

BIERE

FRISCH GEZAPFT

FÜRSTENBERG PILS — 0,3l - € 3,90 – 0,5l - € 5,90

HACKER PSCHORR WEISSBIER — 0,3l - € 3,90 – 0,5l - € 5,90

HACKER PSCHORR NATURTRÜBES KELLERBIER — 0,3l - € 3,90 – 0,5l - € 5,90

RADLER — 0,3l - € 3,90 – 0,5l - € 5,90



AUS DER FLASCHE

FÜRSTENBERG PILS ALKOHOLFREI – 0,33l - € 3,90

PAULANER ALKOHOLFREIES WEIZENBIER – 0,5l - € 5,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ORANGEN-, ZITRONEN-LIMONADE (1,9), COCA COLA LIGHT (1,3,5,9), COCA COLA (1,5,9)
0,2l - € 2,90 – 0,4l - € 4,50

SPRUDEL — 0,2l - € 2,40 – 0,4l - € 3,90
Hausgemachtes Sodawasser

„ROSSBACHER“ MINERALWASSER und STILLES — 0,2l - € 2,70 - 0,4l - € 4,30 – 0,7l - € 6,90

„RUDERWASSER!“ – 0,4l - € 4,50
Sprudel mit Himbeersirup und Zitronensaft

„RUGBYWASSER!“ – 0,4l - € 4,50
Sprudel mit Holunderbütensirup und Limettensaft



APFEL-, ORANGEN-, MARACUJA-, JOHANNISBEER-SAFT — 0,2l - € 3,20 – 0,4l - € 4,90

SAFTSCHORLE — 0,2l - € 2,90 – 0,4l - € 4,50

SCHWEPPEs — 0,2l - € 3,50
Tonic (4,9), Bitter-Lemon (4,9) oder Ginger-Ale (4,9)

(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

OFFENE WEINE 0,2l

WEISSWEINE (6)

RIESLING TROCKEN QBA – € 5,90

Vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz

GRAUBURGUNDER TROCKEN QBA – € 6,90

Vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz

WEISSBURGUNDER TROCKEN QBA – € 6,90

Vom Weingut Seeger, Baden

ROSÉ TROCKEN – € 6,50

Vom Weingut Conde Pinel, Spanien

ROTWEINE (6)

URSPRUNG ROTWEINCUVÉE TROCKEN QBA – € 8,50

Vom Weingut Markus Schneider, Pfalz

TEMPRANILLO – € 5,90

Vom Weingut Pasos de la Capula / Spanien

„VALLE D'ORO“ Montepulciano d'Abruzzo – € 7,90

Vom Weingut Tollo/ Italien

WEINSCHORLE -0,2l- € 4,20 – 0,4l - € 6,50

APFELWEIN / -SCHORLE – 0,2l - € 3,50 – 0,4l - € 4,90



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

FLASCHENWEINE 0,75l

WEISSWEINE (6)

RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA – € 31,50
vom Weingut Emrich-Schönleber, Nahe

GRAUBURGUNDER TROCKEN QBA – € 26,50
Vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz

SAUVIGNON BLANC – € 31,50
Vom Weingut Knipser, Pfalz

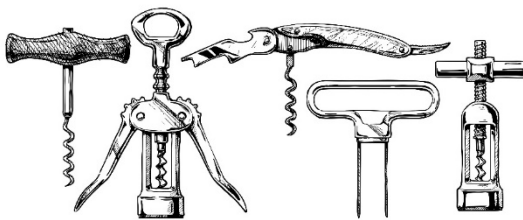
„CLARETTE“ ROSÉ – € 31,50
Vom Weingut Knipser, Pfalz

ROTWEINE (6)

„BERADEGNA“ CHIANTI CLASSICO – € 38,50
Vom Weingut Felsina, Italien

„VALLE D'ORO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – € 29,50
Vom Weingut TOLLO, Italien

„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE – € 29,50
Vom Weingut Schneider, Pfalz



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!

SPIRITUOSEN – 2cl

TEQUILA - € 3,50

Weiß oder braun (1)

HAVANA RUM- € 3,50

BOMBAY GIN - € 3,50

VODKA MOSKOVSKAYA - € 3,50

103'ER BRANDY (1) - € 3,90

CARDINAL MENDOZA - € 5,90

JOHNNIE WALKER (1) - € 3,90

JACK DANIELS - € 3,90

SINGLE MALT SCOTCH - € 5,90

GRAPPA NONINO - € 3,90

COGNAC HENNESSY - € 5,90

BAILEYS - € 3,90

LINIE AQUAVIT - € 3,90

SAMBUCA - € 3,50

LONGDRINKS – 0,2l

CAMPARI - € 6,50

Soda oder Orange (1)

GIN TONIC (5), VODKA LEMON,
WHISKY (1) - COLA (5) / HAVANA (1) - € 8,50

MAGENBITTER - 2cl

FERNET BRANCA - € 3,50

RAMAZZOTTI - € 3,90

AVERNA - € 3,90

JÄGERMEISTER - € 3,90



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

Allergendokumentation am Ende der Karte!