

VORNEWEG ODER ZUM TEILEN

Dazu reichen wir Brot von Tan's Brotboutique ^{aW)}

GEGRILLTE PEPERONI¹

Knoblauchsauce | Blatt Petersilie 7,90
garlic sauce | parsley

MARINIERTE OLIVEN² **VEGAN**

Citrus | mediterrane Kräuter 7,50
citrus | herbs

RICOTTA^{3,g),aW)}

Blütenhonig | frittiertes Rosmarin 6,00
flower honey | fried rosemary

BURATTA E PROSCIUTTO^{aW),4,7,g)}

Cremige Burrata | original Parmaschinken | Olivenöl | Bergpfeffer 9,00
creamy burrata | parma ham | olive oil | pepper

ALLES ZUSAMMEN AUF DEM TISCH 27,00

all starters mixed for the table

BROT UND BUTTER^{aW),g)}

Brot von Tan's Brotboutique | Meersalzbutter | Tomaten-Rucolabutter 6,00
bread | salted butter | butter with tomatoes and arugula

VORSPEISEN

Dazu reichen wir Brot von Tan's Brotboutique^{aW)}

KLEINER MARKTSALAT ^{aW),c),e),f),g),i),j)}

Blattsalate | Hausdressing | Topping | Kirschtomaten | Radieschenchips | Croutons | Kerne 7,00
small fresh market salad | cherry tomatoes | roasted seeds | croûtons | radish chips

MELANZANE E HUMUS^{f),hC),k),m)} **VEGAN**

Auberginenscheiben | Humus | Rucola | Granatapfel | veganer Parmesan 13,00
roasted aubergine | hummus | arugula | pomegranate | vegan parmesan

THUNFISCHTATAR ^{d)}

Fenchel | Avocado | Citrus | Dill | Olivenöl 18,00
fennel | avocado | citrus | dill | oliveoil

VITELLO TONNATO^{c),d),g),j),5}

Kalbfleischscheiben | Thunfischsauce | Rucola | Parmesan | Kapern 17,50
slices of veal | thuna sauce | arugula | parmesan | capers

POLPETTINE ALLA SALTIMBOCCA^{aW),4,7}

Kalbshackbällchen | Masalasaue | frittiertes Salbei | Parmaschinken-Chip 14,00
veal meatballs | masalasaue | fried sage | parma ham chip

TRÜFFELPOMMES

mit Parmesan
french fries with truffle and parmesan 10,00



SALATE

Dazu reichen wir Brot von Tan's Brotboutique^{aW)}

BOOTSHAUS MARKTSALAT

(Haus – oder Ranchdressing^{g, i)}) 12,00

Blattsalate | Topping | Kirschtomaten | Radieschenchips | Croutons | Kerne
small fresh market salad | cherry tomatoes | radish chips | croûtons | roasted seeds

- mit gebratener Putenbrust 18,40
fried turkey breast
- mit gegrilltem Halloumi 17,50
grilled halloumi

THE WEDGE^{7, g), hP), j), aW)}

Gegrillter Eisbergsalat | knuspriger Bacon | Gorgonzola Dolce | Pecannüsse | Croutons | Ahornsirup 16,90
grilled lettuce | crunchy bacon | gorgonzola | pecans | croutons | maple syrup

THE MARRAKECH^{f), aW), j), k), m)} **VEGAN**

Falafel | Humus | Cous Cous | Babyspinat | Edamame | Dukkah | Granatapfel | Rucola | Wassermelone |
Minze | Raz el Hanout Dressing 18,00

falafel | humus | couscous | baby spinach | edamame | pomegranate | arugula | watermelon | mint | raz el hanout
dressing

THE TAGLIATA^{g)}

Gegrilltes, tranchiertes Rumpsteak (200 g) | Rucola | Kirschtomaten | Parmegiano Reggiano |
Aceto Balsamico | Olivenöl 24,00

grilled slices of beef | arugula | cherry tomatos | Parmegiano Reggiano | Aceto Balsamico | oliveoil

HAUPTGÄNGE

BROCCOLINI^{f), e), k)} **VEGAN**

Gegrillter wilder Brokkoli | Teriyakisauce | Chili | Sesam | fritierter Knoblauch |
brauner Reis | Green Goddess Tahin 21,00

grilled wild broccoli | Teriyakisauce | chili | sesame | fried garlic | brown rice | green goddess Tahin

LINGUINE^{aW), c), g)}

Sommertrüffel | Trüffelbutter | Parmegiano Reggiano | Bergpfeffer 26,00
sommer truffle | truffle butter | Parmegiano Reggiano | pepper

WOLFSBARSCH^{aW), d), g), 8, 12)}

Cima di Rapa | Bärlauchsauce | Fregola Sarda 27,50
cima di Rapa | ramsons sauce | fregola sarda

SEAFOOD TRIO^{b), d), g), n)}

Thunfisch medium rare | Pulpo | Wildfang Garnelen | schwarzes Risotto | Safran Aioli |
italienisches Olivenöl | Limette 29,90

tuna | octopus | shrimps | black risotto | saffron aioli | oliveoil | lime

KALBSTAFELSPITZ^{g), 8)}

Weißer Pfeffersauce | Naturjus | grüner Spargel | Kohlrabi | Schnittlauch-Kartoffelstampf 25,00
white pepperd sauce | jus | green asparagus | cabbage turnip | mashed potatoes with chives



SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL^{aW),c)}

Kalb | Bratkartoffeln | Preiselbeeren 28,00
veal | fried potatoes | cranberries

STEIRISCHES SCHNITZEL^{1,6,4,aW),c)}

Kalb | Kürbiskern-Panierung | Bratkartoffeln | Preiselbeeren 28,00
Styrian schnitzel | veal | pumpkin breeding | fried potatoes | cranberries

ALTBAYRISCHES SCHNITZEL^{8, aW),c),j)}

Kalb | Süßer Senf-Meerrettich-Brez'n-Panierung | Bratkartoffeln | Preiselbeeren 28,00
old Bavarian schnitzel | veal | sweet mustard-horseradish-pretzel breeding | fried potatoes | cranberries

ODENWÄLDER SCHNITZEL^{aW),c),g)}

Kalb | Kochkäse | „Musik“ | Bratkartoffeln | Preiselbeeren 28,00
Odenwaelder schnitzel | veal | cooked cheese | onions, oil, vinegar | fried potatoes

SCHNITZELTASTING FÜR ZWEI^{aW),c),j),m)}

schnitzeltasting for two

1 Wiener Schnitzel | 1 Wiener schnitzel, 1 Steirisches Schnitzel | 1 Styrian schnitzel
1 Altbayerisches Schnitzel | 1 old Bavarian schnitzel, 1 Odenwälder Schnitzel | 1 Odenwaelder schnitzel

- vom Kalb: mit Bratkartoffeln und bootshaus-Pommes 28,00 pro Person
- veal: with fried potatoes and bootshaus french fries 28,00 per person

SAUCENTASTING ZU UNSEREN SCHNITZELN

Rahmsauce^{4,g),i),j),m)} | Sauce Bordelaise^{4,i),j),m)} | Cremige Waldpilzsauce^{4,g),i),j),m)} 7,50
saucentasting cream sauce | sauce bordelaise | creamy mushroomsauce

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER KINDERKARTE.



STEAKS

RINDERFILET (250 G)

Das magerste und beste Stück vom Rind

Argentinisches Black Angus | bootshaus-Pommes Tagespreis
argentine black angus beef | french fries

RUMPSTEAK (250 G)

Aus dem Rücken geschnitten, ohne Fettrand

Argentinisches Black Angus | bootshaus-Pommes Tagespreis
argentine black angus beef | french fries

EXTRA SAUCEN EXTRA SAUCES

Sauce Bordelaise^{4,i,j,m)}
sauce bordelaise

Rahmsauce^{4,g,i,j,m)}
cream sauce

Grüne Pfefferrahmsauce^{4,g,i,j,m)}
green pepper cream sauce

Cremige Waldpilzsauce^{4,g,i,j,m)}
cream mushroom-sauce

je / each 3,00

Französische Kräuterbutter^{9,j,m)}
french herb butter 1,00

EXTRA BEILAGEN EXTRA SIDE DISHES

Salat in der Bowl ^{aW),c),e),f),g),i,j)}
small salad in a bowl 5,50

Grüner Spargel⁹⁾
green asparagus 7,00

Gegrillter, wilder Brokkoli⁹⁾
grilled wild broccoli 8,00

bootshaus-Pommes
french fries 5,50

Bratkartoffeln
fried potatoes 5,50

Trüffelpommes mit Parmesan
french fries with truffle and parmesan
10,00

SAUCENTASTING ZU UNSEREN STEAKS

grüne Pfefferrahmsauce^{4,g,i,j,m)} | Sauce Bordelaise^{4,i,j,m)} | Cremige Waldpilzsauce^{4,g,i,j,m)} |

Französische Kräuterbutter^{9,j,m)} 8,00

saucetasting green pepper cream sauce | sauce bordelaise | creamy mushroomsauce |
french herb butter

Trüffelpommes mit Parmesan

french fries with truffle and parmesan 10,00



DESSERT

TIRAMISU^{aW),c),g)}

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Kakao 6,00
mascarpone cream | sponge cake | coffee | cocoa

BUDINO DI CIOCCOLATO^{c),g)}

Schokoladenpudding nach italienischem Rezept | Salzkaramel | Beeren 6,50
chocolate pudding | salted caramel | berries

FRISCHE BEEREN⁶ VEGAN

Beeren Mix | Limoncello | Minze 7,00
berrymix | limoncello | mint

AFFOGATO^{10,aW),c),g),f)}

Vanilleeis | Espresso | Schokowaffelröllchen | Amaretto 6,00
affogato | vanilla ice cream | espresso | chocolate wafer rolls | amaretto

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN^{aW),c),g)}

Kirschragout | Madagaskar Vanilleeis 11,00
melted chocolate cake | stewed cherries | madagascar vanilla icecream

HAUSGEMACHTE EISSORTEN

homemade icecream
je / each 2,00

HAUSGEMACHTE SORBETS VEGAN

homemade sorbet
je / each 2,50

SORBET PROSECCO VEGAN

eine hausgemachte Kugel Sorbet mit 0,1l Prosecco aufgefüllt 6,50
homemade sorbet filled up with prosecco

DIGESTIFS

GRAPPA ANTICA CUVÉE, NONINO^{l)}

2 cl | 7,00

LANTENHAMMER – EDELBRÄNDE VOM SCHLIERSEE

Haselnussgeist^{thH)}, Mirabellenbrand unfiltriert, Waldhimbeergeist unfiltriert

2 cl | 7,70

OBSTBRAND QUITTE, VALLENDAR

2 cl | 7,70

ZIEGLER EDELBRÄNDE

Alte Zwetschge
2 cl 9,70

No.1 Wildkirsch
2 cl 16,00

Liste der Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Farbstoff
- (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, Phenylalaninquelle
- 7 Mit Phosphat
- 8 Geschwefelt
- 9 Chininhaltig
- 10 koffeinhaltig
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 geschwärzt
- 13 gewachst
- 14 genetisch verändert

Allergieauslöser

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.
Rohes oder nicht durchgegartes Fleisch/Fisch kann zu gesundheitlichen
Beeinträchtigungen führen.
Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen!

- a) Glutenhaltiges Getreide
 - W = Weizen
 - R = Roggen
 - G = Gerste
 - H = Hafer
 - D = Dinkel
 - K = Kamut
 - HY = Hybridstämme
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse mit Laktose
- h) Schalenfrüchte
 - M = Mandel
 - H = Haselnüsse
 - W = Walnüsse
 - C = Cashew
 - P = Pecanüsse
 - Pa = Paranüsse
 - Pi = Pistazien
 - Mc = Macadamianüsse
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesam und Sesamerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere

Alle Preise sind in EURO ausgezeichnet und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

