

# VORNEWEG ODER ZUM TEILEN

Dazu reichen wir Brot von Tan's Brotboutique <sup>aW)</sup>

## GEGRILLTE PEPERONI<sup>1</sup>

Knoblauchsauce | Blatt Petersilie 7,90  
garlic sauce | parsley

## MARINIERTE OLIVEN<sup>2</sup> **VEGAN**

Citrus | mediterrane Kräuter 7,50  
citrus | herbs

## RICOTTA<sup>3, g), aW)</sup>

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

## BURATTA E PROSCIUTTO<sup>aW), 4, 7, g)</sup>

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<sup>aW), g)</sup>

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<sup>aW)</sup>

## KLEINER MARKTSALAT<sup>aW), c), e), f), g), i), j)</sup>

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

## MELANZANE E HUMUS<sup>f), hC), k), m)</sup> **VEGAN**

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

## THUNFISCHTATAR<sup>d)</sup>

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

## VITELLO TONNATO<sup>c), d), g), j), 5</sup>

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

## TRÜFFELPOMMES

mit Parmesan  
french fries with truffle and parmesan 10,00



# SALATE

Dazu reichen wir Brot von Tan's Brotboutique<sup>aW)</sup>

## BOOTSHAUS MARKTSALAT

(Haus – oder Ranchdressing<sup>g, j)</sup>) 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<sup>7, g), hP), j), aW)</sup>

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

## THE MARRAKECH<sup>f), aW), j), k), m)</sup> **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 | watermelone | mint |  
raz el hanout dressing

## THE TAGLIATA<sup>g)</sup>

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<sup>f), e), k)</sup> **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<sup>aW), c), g)</sup>

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

## SEAFOOD TRIO<sup>b), d), g), n)</sup>

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<sup>g), 8)</sup>

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<sup>aW), c)</sup>

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

## STEIRISCHES SCHNITZEL<sup>1, 6, 4, aW), c)</sup>

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

## ALTBAYRISCHES SCHNITZEL<sup>8, aW), c), j)</sup>

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<sup>aW), c), g)</sup>

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

## SCHNITZELTASTING FÜR ZWEI<sup>aW), c), j), m)</sup>

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<sup>4, g), i), j), m)</sup> | Sauce Bordelaise<sup>4, i), j), m)</sup> | Cremige Waldpilzsauce<sup>4, g), i), j), m)</sup> 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<sup>4,i,j,m)</sup>  
sauce bordelaise

Rahmsauce<sup>4,g,i,j,m)</sup>  
cream sauce

Grüne Pfefferrahmsauce<sup>4,g,i,j,m)</sup>  
green pepper cream sauce

Cremige Waldpilzsauce<sup>4,g,i,j,m)</sup>  
cream mushroom-sauce

je / each 3,00

Französische Kräuterbutter<sup>9,j,m)</sup>  
french herb butter 1,00

### EXTRA BEILAGEN EXTRA SIDE DISHES

Salat in der Bowl <sup>aW),c),e),f),g),i,j)</sup>  
small salad in a bowl 5,50

Grüner Spargel<sup>9)</sup>  
green asparagus 7,00

Gegrillter, wilder Brokkoli<sup>9)</sup>  
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<sup>4,g,i,j,m)</sup> | Sauce Bordelaise<sup>4,i,j,m)</sup> | Cremige Waldpilzsauce<sup>4,g,i,j,m)</sup> |  
Französische Kräuterbutter<sup>9,j,m)</sup> 8,00  
saucentasting green pepper cream sauce | sauce bordelaise | creamy mushroomsauce |  
french herb butter

### TRÜFFELPOMMES MIT PARMESAN

french fries with truffle and parmesan 10,00



# DESSERT

## TIRAMISU<sup>aW),c),g)</sup>

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

## BUDINO DI CIOCCOLATO<sup>c),g)</sup>

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

## FRISCHE BEEREN<sup>6</sup> VEGAN

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

## AFFOGATO<sup>10,aW),c),g),f)</sup>

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

## SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN<sup>aW),c),g)</sup>

Kirschragout | Madagaskar Vanilleeis 11,00 **(Dauer 20 Minuten)**  
**Letzte Bestellmöglichkeit: 21.30 Uhr**  
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



## 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.

