



VORNEWEG ODER ZUM TEILEN

Dazu reichen wir Brot von Tan's Brotboutique ^{aW)}
Unser Brot kann Spuren von Nüssen enthalten.

GEGRILLTE PEPERONI¹

Knoblauchsauce | Blattpetersilie 8,00
grilled pepperoni | garlic sauce | parsley

MARINIERTE OLIVEN² **VEGAN**

Citrus | mediterrane Kräuter 7,50
marinated olives | citrus | herbs

DATTEL-CURRYDIP^{3,g),aW)}

Meersalzflocken | Ras el-Hanout 7,00
date curry dip | sea salt flakes | Ras el-Hanout

SALUME^{4,7,aW),g)}

Parmaschinken | Coppa | Salami di Napoli 10,00
parma ham | Coppa | Salami of Naples

ALLES ZUSAMMEN AUF DEM TISCH 29,90

all starters listed above mixed for the table

BROT UND BUTTER^{aW),g)hW)}

Brot von Tan's Brotboutique | Swedish Crispbread | Pane Carasatu | Grissini |
Meersalzbutter | Tomaten-Rucolabutter 9,00
bread | Swedish crispbread | Pane Carasatu | Grissini | salted butter | butter with tomatoes and arugula
Unser Brot kann Spuren von Nüssen enthalten.



SALATE

Dazu reichen wir Brot von Tan's Brotboutique^{aW)}
Unser Brot kann Spuren von Nüssen enthalten.

BOOTSHAUS MARKTSALAT^{g).j).hW)} 14,50

Blattsalate | Hausdressing | Walnusskerne | Zucchini | rote Zwiebelringe | Parmigiano Reggiano
mixed salad | walnut | courgette | red onions | Parmigiano Reggiano

Mit gebratenen Roastbeefstreifen | Pilzen 23,00
with roasted striploin strips | mushrooms

Mit gratiniertem Ziegenkäse | Waldhonig | schwarzem Pfeffer 21,00
with gratinated goats cheese | honey | black pepper

Mit gebackenen Falafelbällchen^{aW) e) f) i)} 19,00
with baked falafelballs

HAUPTGÄNGE

BLUMENKOHL^{k)} **VEGAN**

gerösteter Blumenkohl-Wedge | Chimichurri | Zitronen-Belugalinsen | Blattspinat | Nori-Pinienkern-Crumble |
Süßkartoffel-Humus | vegane Kräuter-Aioli 22,00
roasted cauliflower wedge | chimichuri | lemon-beluga-lentils | spinach | nori-pinenut-crumble |
sweetpotatoe-hummus | vegan herb aioli

WEIßER HEILBUTT^{d) g)}

gebratenes Filet | Weißweinsauce | Schnittlauch- und Pimentoöl | gegrillte Romanaherzen |
Steinpilz-Kartoffelpüree 32,00
pan fried filet of white halibut | white wine sauce | cives-and pimento oil | grilled romana saladhearts |
cepes-mashed potatoes

TRÜFFEL PASTA^{aW).g)}

Linguine | Trüffelcreme | schwarzer Trüffel | Bergpfeffer | Parmigiano Reggiano 25,00
linguine | trufflecream | black truffle | crushed peppercorn | Parmigiano Reggiano

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER KINDERKARTE



SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL^{aW),c)}

Kalb | Bratkartoffeln | Preiselbeeren 31,00
veal | fried potatoes | cranberries

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

Kalb | Kürbiskern-Panierung | Bratkartoffeln | Preiselbeeren 31,00
Styrian schnitzel | veal | pumpkin seed breading | fried potatoes | cranberries

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

Kalb | Süßer Senf-Meerrettich-Brez'n-Panierung | Bratkartoffeln | Preiselbeeren 31,00
old Bavarian schnitzel | veal | sweet mustard-horseradish-pretzel breading | fried potatoes | cranberries

ODENWÄLDER SCHNITZEL^{aW),c),g)}

Kalb | Kochkäse | „Musik“ | Bratkartoffeln 31,00
Odenwaelder schnitzel | veal | cooked cheese | onions, oil, vinegar | fried potatoes

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

schnitzeltasting for two

Kalb | 1 Wiener Schnitzel | 1 Steirisches Schnitzel | 1 Altbayerisches Schnitzel | 1 Odenwälder Schnitzel |
bootshaus-Pommes | Bratkartoffeln 31,00 pro Person
veal | 1 Wiener schnitzel | 1 Styrian schnitzel | 1 old Bavarian schnitzel | 1 Odenwaelder schnitzel |
bootshaus french fries | fried potatoes

EXTRA SAUCEN

Rahmsauce^{4,g),i),j),m)} 3,70
cream sauce

Rotweinjus^{4,i),j),m)} 3,70
redwine jus

Cremige Waldpilzsauce^{4,g),i),j),m)} 3,70
creamy mushroomsauce

SAUCENTASTING ZU UNSEREN SCHNITZELN

Rahmsauce^{4,g),i),j),m)} | Rotweinjus^{4,i),j),m)} | Cremige Waldpilzsauce^{4,g),i),j),m)} 9,00
sauce tasting | cream sauce | redwine jus | creamy mushroomsauce



STEAKS

RINDERFILET (250 G)

Das magerste und beste Stück vom Rind
Argentinisches Black Angus | bootshaus-Pommes 49,00
argentine black angus beef | french fries

RUMPSTEAK (250 G)

Aus dem Rücken geschnitten, ohne Fettrand
Argentinisches Black Angus | bootshaus-Pommes 38,00
argentine black angus beef | french fries

RIBEYE (300 G)

Irishes Entrecote von John Stone | 21 Tage dry aged | typisches Fettauge | bootshaus Pommes 48,00
Irish Entrecote by John Stone | 21 days dry aged | typical fat eye | french fries

EXTRA SAUCEN

grüne Pfefferrahmsauce^{4.g).i).j).m)} 3,70
green pepper cream sauce

Rotweinjus^{4.i).j).m)} 3,70
redwine jus

Cremige Waldpilzsauce^{4.g).i).j).m)} 3,70
creamy mushroom-sauce

Chimichurri 3,00
Chimichurri

Mannheimer grüne Kräuterbutter^{9).j).m)} 2,00
mannheimer green herb butter

EXTRA BEILAGEN

Salat in der Bowl ^{aW).c).e).f).g).i).j)} 6,00
small salad in a bowl

Blattspinat 6,00
leaf spinach

Bratkartoffeln 6,00
fried potatoes

bootshaus-Pommes 6,00
french fries

SAUCENTASTING ZU UNSEREN STEAKS

grüne Pfefferrahmsauce^{4.g).i).j).m)} | Rotweinjus^{4.i).j).m)} |
Cremige Waldpilzsauce^{4.g).i).j).m)} | Mannheimer grüne Kräuterbutter^{9).j).m)} 9,50
sauce tasting | green pepper cream sauce | redwine jus |
creamy mushroomsauce | mannheimer green herb butter



DESSERT

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

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Amaretto | Espresso | Kakao 7,00
tiramisu | mascarpone cream | sponge cake | amaretto | coffee | cocoa

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

Vanilleeis von Fontanella | Espresso | Knusperröllchen | Amaretto oder Baileys 7,50
affogato | vanilla ice cream | espresso | crunchy waffel rolls | amaretto or baileys

PANNA COTTA^{aW),g)}

Himbeersauce | Knusperröllchen | Minze 7,00
panna cotta | raspberry sauce | crunchy waffel rolls | mint

EIS- UND SORBETSORTEN

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Sorten
Eis von der Mannheim Eismanufaktur Fontanella je Kugel 3,20
Hausgemachte Sorbets je Kugel 3,00
ice cream and sorbet. Please ask our team about the special offers.

DIGESTIFS

BORGMANN 1772^{l)}

Borgmann1772 deutscher Premium-Kräuterlikör mit über 150jähriger Geschichte.
2 cl | 6,00

GRAPPA ANTICA CUVÉE, NONINO^{l)}

2 cl | 7,00

LANTENHAMMER – EDELBRÄNDE VOM SCHLIERSEE

Haselnussgeist^{hH)}, Mirabellenbrand unfiltriert, Waldhimbeergeist unfiltriert
2 cl | 7,70

VALLENDAR, OBSTBRAND QUITTE

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

