Winterspeisekarte

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

BELLINI* oder ROSSINI**

*Pfirsichpüree[2] & Prosecco[l)]
**Erdbeerpüree[2] & Prosecco [l)]
jeweils auch als alkoholfreie Variante servierbar
5,90

CAMPARI-TONIC[1,2,9] MIT EIS UND ZITRONE

6,80
alkoholfrei mit Sanbitter[2]
6,70

NEGRONI

Bombay Gin [l)], Campari[1,2], Vermouth Rosso [l)]
7,90

LILLET BERRY* oder LILLET VIVE**

*Lillet Blanc [l)], Schweppes Russian Wild Berry
**Lillet Blanc [l)], Tonic[9]
6,90

WELDE JAHRGANGSBIER „Belgien“ aG)

ALKOHOLGEHALT: 7,8 %, STAMMWÜRZE: 16,7%, BITTEREINHEIT: 35

Der Bierstyle Saison ist ein typischer Vertreter der berühmten belgischen Bierkultur, die 2016 zum Unesco Weltkulturerbe erhoben wurde. Hell, obergärig und mit den belgischen Hopfen Golding und Challenger eingebraut, verführt unser Saison mit Aromen von Sahnekaramell, grünen Früchten und würzigen Noten. Dem Gaumen schmeichelt es mit einer vollen Malznote, trocken im Abgang mit feiner Bittere.

0,75l 17,50 1,5l 33,00

BOOTSHAUS GIN-TONIC[9] EMPFEHLUNGEN

BOMBAY SAPPHIRE[l)]

Schweppes Tonic Water, Limette
8,50

THE DUKE

Thomas Henry, Tonic Water, Orange
11,00

HENDRICKS

Fever Tree Tonic Water, Gurke
11,00

Mehr als 20 weitere Gin-Sorten aus aller Welt finden Sie direkt an unserer Bar.

VORSPEISEN

KLEINER MARKTSALAT[aW) c) e) f) g) i) j)]
Kirschtomaten | geröstete Kerne | Croûtons
small fresh market salad | cherry tomatoes | roasted seeds | croûtons
5,00

VEGAN

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS[f)]
rote Linsen | Kürbiskerne | Steirisches Kernöl
cream soup of the Hokkaido pumpkin | red lenses | styrian pumpkin seed oil
6,00

FESTTAGSSUPPE[aw),c),g),i)]
Mark- und Grießklößchen | Gemüsestreifen
festive soup |
pith and semolina dumplings | vegetable stripes
6,00

SHRIMPSCOCKTAIL[b),c),f)]
Mary Rose Sauce | Dill
shrimpcocktail |
Mary Rose sauce | dill
13,00

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE[j)]
Feldsalat | Kürbischutney | Dijon-Senfdressing
gratinated goatchees |
lamb's lettuce | dijon mustard dressing
13,00

RINDERCARPACCIO[g)]
mariniertes Ofengemüse | Rucola | Parmesan
beef carpaccio | marinated oven vegetables | rocket | parmesan cheese
15,00

HAUPTGÄNGE

KNUSPRIGE ENTENKEULE[g)]
Orangensauce | glasierte Maronen | Rotkohl | kleine Kartoffelknödel
crispy duck legs | glazed chestnut | red cabbage | small potato dumplings
23,40

WIENER SCHNITZEL[aW),c),e),g),i),l)]
vom Schwein | Bratkartoffeln
pork | fried potatoes
14,40
vom Kalb | Bratkartoffeln
veal | fried potatoes
19,40

HIRSCHRÜCKEN[g)]
Balsamicokirschen | Rosenkohl | Süßkartoffelpürree
vension | balsamic cherries | brussel sprouds | mashed sweet potatos
34,00

VEGETARISCH

STEINPILZRAVIOLI[aW),c),e),g),i),l)]
Steinpilzfond | Tomate | Rucola | Parmesan | Frühlingslauch
ravioli of porcino | porcino rear | tomato | rocket | parmesan cheese | spring onions
13,90

VEGAN

KICHERERBSEN-GEMÜSECURRY[f),e),m),i)]
veganes Minzjoghurt | brauner Reis
chickpeas-vegetable-curry | vegan mint yogurt | brown rice
14,90

FISCH

HECHTKLÖßCHEN[aW),c),d),g)]
Safran-Tomatensauce | Gemüsestreifen | feine Nudeln
pike balls | safran-tomato-sauce | vegetable stripes | pasta
18,50

GEGRILLTE FJORDLACHSTRANCHE[aW),d),g)]
Schnittlauchsauce | Gemüse-Graupenrisotto
roasted fjord salmon tranche | chive sauce | vegetable barley risotto
24,50

BOOTSHAUS STEAKS

WIR SERVIEREN UNSERE STEAKS MIT BOOTSHAUS-POMMES UND KRÄUTERBUTTER[g)]

WE SERVE OUR STEAKS WITH BOOTSHAUS FRENCH-FRIES AND HERB BUTTER

WET-AGED
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RIND

RUMPSTEAK (250g)
aus dem Rücken geschnitten, ohne Fettrand
rumpsteak – cut out of the back, without the edge of grease
26,00

RINDERFILET (250g)
das magerste und beste Stück vom Rind
filet – the leanest and best piece of beef
36,00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE[aW),c),g)]
Beeren | Minze
crème brûlée | berries | mint
7,10

APFELKÜCHLEIN[aW),g)]
Vanilliesauce | Walnusseis
apple pie | vanilla sauce | walnut ice cream
8,50

GESCHMOLZENER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT FLÜSSIGEM KERN[9,10, aW),c),e),g),m)]
Vanilleeis | Sauerkirschragout (dauert 20min)
melted chocolate cake | vanilla ice-cream | sour cherry ragout (it takes 20min)
10,00

DIGESTIFS

GRAPPA ANTICA CUVÉE, NONINO
2 cl 5,20

LANTENHAMMER – EDELBRÄNDE VOM SCHLIERSEE
Haselnussgeist , Mirabellenbrand unfiltriert, Waldhimbeergeist unfiltriert
2 cl 7,10

OBSTBRAND QUITTE, VALLENDAR
2 cl 6,80

WEINEMPFEHLUNGEN[1)]

weitere Weine und sonstige Getränke finden Sie in unserer Getränkekarte

WEIßWEIN

Bootshaus Cuvée weiß
Weißburgunder | Chardonnay D.Q.
Weinhof Dietrich, großkarlbach
0,2l 6,50
0,75l 24,00

Sauvignon Blanc D.Q.
Weingut Heinrich Gies,
Friedelsheim
0,2l 7,20
0,75l 26,00

Bone dry Riesling D.Q.
Weingut Reichsrat v. Buhl
Deidesheim
0,2l 7,90
0,75l 29,00

Weissburgunder R D.Q.
Weingut Herbert Meßmer
Burrweiler
0,75l 31,00

ROTWEIN

Bootshaus Cuvée Amicitia
Cabernet | Spätburgunder | Merlot D.Q.
Weinhof Dietrich, Großkarlbach
0,2l 6,70
0,75l 24,50

Borgo Sanleo
Nero D'Avola I.G.T.
Gambellara, Venetien
0,2l 5,70
0,75l 21,00

Boland „CappuPinoCcinoTage“
Pinotage
Boland Cellar
Noorder Paarl
0,2l 7,20
0,75l 26,50

Spätburgunder Schwedhelm D.Q.
Weingut Schwedhelm
Zellertal-Zell
0,2l 7,60
0,75l 28,00

GESCHENKIDEEN

Erleben Sie, bei einem köstlichen 3-Gang-Menü, kriminellen Spaß der Extraklasse.

Ticketpreis für Eintritt und Menü: 84,00€ pro Person

Termine im bootshaus:
12.01.2018
23.02.2018
23.03.2018

Ticketkauf auch im bootshaus möglich.

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
15 Nitritpökelsalz

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 Eiererzeugnisse
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 inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.