

**Fruchtige
Tomatensuppe⁴**
*mit Mozzarella,
frischem Basilikum und Baguette*

7,2 €

6 Weinbergschnecken 10,8 €
*in Kräuterbutter
und Baguette*

Tagessuppe
mit Baguette

6,5 €

Beilagensalat 6,0 €
mit hausgemachter Vinaigrette

Ofenfrisches Baguette
*mit Kräuterbutter
oder Aioli*

4,5 €

Antipasti, ital. Art * 15,5 €
*mit frisch gehobeltem Parmesan
und Baguette (vegetarisch möglich)*

Bruschetta⁴
*Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und Basilikumpesto
auf geröstetem Weißbrot*

8,8 €

Antipasti, ital. Art * 9,5 €
*-kleine Portion -
mit frisch gehobeltem Parmesan
und Baguette (vegetarisch möglich)*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Möhren, roten Zwiebeln, Paprika und Mais.
Bitte wählen Sie Ihr Dressing - **Joghurt**, **Knoblauch** oder **Vinaigrette**.

Salat Nizza¹⁺⁴ *

18,9 €

der Klassiker, (vegetarisch möglich)

mit gekochtem Schinken, Käse, Oliven, Thunfisch, gekochtem Ei und Baguette

Salat Savoy

19,9 €

*mit frisch gebratener Putenbrust
und Baguette*

Salat Argentina

23,5 €

*mit Streifen vom frisch gebratenem argentinischem Rinderfilet,
gebratenen Champignons und Baguette*

Zusatzstoffe:

1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt

Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

*Irrtümer vorbehalten.*Umbestellungen & zusätzliche Serviceleistungen können zu Preisanpassungen führen.

Kräutergnocchi 18,5 €
in Blattspinatrahmsauce und Fetawürfel *vegetarisch*

Mediterrane Gemüsepfanne⁴ *vegetarisch, ohne Sour Creme vegan* 19,9 €
Gemüseauswahl der Saison und Risleekartoffeln
in der Pfanne geschwenkt an Sour Creme

Weitere vegetarische Gerichte sind in der Karte gekennzeichnet *

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen-Nuggets 6 St. **mit Pommes Frites** 9,5 €

Schweineschnitzel 120 g **mit Bratkartoffeln** 10,5 €

Fischstäbchen 5 St. **mit hausgemachtem Kartoffelbrei** 9,5 €

Gern kochen wir Dein Wunschgericht. Sprich uns einfach an.
Weitere Empfehlungen für Kids von unserem Team !

Büsumer Küstenschmaus *

(vegetarisch möglich 14,0 €)

deftige Bratkartoffeln mit frischen Nordsekrabben und Spiegeleiern

24,0 €

Frisches norwegisches Lachsfilet

auf Bernaise-Knoblauchspinat an hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelpüree

26,5 €

Lachsfiletstreifen mit Dillpesto

an frischer Pasta mit Hummersauce und Cherrytomaten

23,5 €

Spaghetti Italia *

(vegetarisch möglich 15,0 €)

*mit frisch gegrillten Black-Tiger-Tiefseegarnelen,
Oliven, Knoblauch und frischen italienischen Kräutern*

25,5 €

**Wir empfehlen einen Beilagensalat
mit hausgemachter Vinaigrette**

6,0 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

Hausgemachtes Kalbsschnitzel <i>an Steakhouse Pommes und Gurken-Radieschensalat</i>	24,9 €
Clubteller <i>Schweinefilet, zart rosa gebraten, an Champignonrahm und Steakhouse Pommes</i>	22,9 €
Schweinefiletmedaillons <i>mit Waldpilzrahmsauce an Speckrosenkohl und Kroketten</i>	22,9 €
Steakpfanne Bootshaus <i>kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes</i>	25,5 €
Bootshaus-BURGER von Angus-Beef <i>mit hausgemachtem Bun, Salat, Gurke, Zwiebeln, Tomate, Bacon, Cheddar-Käse, BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes</i>	21,0 €
Frisch gebratene Rinderfiletspitzen <i>mit karamelierten Feigen in einer Rotwein-Cassisséesauce an Risoleekartoffeln</i>	24,9 €

Rumpsteak je 100 g 11,5 €
mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetsteak je 100 g 13,5 €
mit hausgemachter Kräuterbutter

Gern servieren wir Ihnen Ihr Steak nach Wunschgewicht 100g , 200g oder 300g

Gewichtsangabe ist das Rohgewicht.

Serviertemperatur - Rare 48-52°C, Medium Rare (innen rosa) 52-55°C, Medium 55-59°C, Well Done 60-62°C

Beilagensauswahl

Steakhouse Pommes 4,2 €
Kroketten 4,2 €
Bratkartoffeln 5,2 €
Risoleekartoffeln 4,2 €
Countrypotatoes (Wedges) 4,2 €
Kartoffelgratin 5,5 €

Brocoli 4,5 €
gebratene Champignons 4,5 €
mediterranes Pfannengemüse 6,0 €
Beilagensalat 6,0 €

mit hausgemachter Vinaigrette

Umbestellungen & zusätzliche Serviceleistungen
können zu Preisanpassungen führen.

Bernaise 3,8 €
Pfeffersauce 3,8 €
Champignonrahmsauce 3,8 €
Rotwein-Cassisséesauce 3,8 €
Hollandaise *saisonal* 3,8 €
Baguette 2,5 €
Ketchup 0,6 €
Mayonnaise 0,6 €
Senf 0,6 €
Kräuterbutter 1,8 €
Kräuterquark 1,8 €
Aioli 1,5 €
Sour Creme 1,5 €

Vanilleeis

*im Rucola-Krokantmantel
an Eierlikör und Schlagsahne*

7,5 €

Café Caldo con Gelato

Espresso auf Vanilleeis

5,2 €

Mousse au Chocolat

mit Amarenakirschen

7,5 €

Zitronensorbet

auf Wodka im Glas serviert

6,8 €

Crème Brûlée

der Klassiker aus Frankreich

7,5 €

Dessert für „Sie“

Cappuccino & Cointreau frappiert

7,2 €

Dessert Bootshaus

lassen Sie sich überraschen ...

13,5 €

Dessert für „Ihn“

*Espresso
& Osborne im warmen Glas*

7,2 €

*Oder mal einen... **COCKTAIL***
21:00 - 22:00 ist HAPPY HOUR

Änderungen in Leistung und Preis ohne Ankündigung im Netz möglich !