

**Fruchtige  
Tomatensuppe<sup>4</sup>**  
*mit Mozzarella,  
frischem Basilikum und Baguette*

7,2 €

**6 Weinbergschnecken** 11,8 €  
*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)*

**Bruschetta<sup>4</sup>**  
*Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch  
und Basilikumpesto  
auf geröstetem Weißbrot*

9,5 €

**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 Nizza**<sup>1+4</sup> \*

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 Gemüsepfanne**<sup>4</sup> *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 Nordseekrabben und Spiegeleiern*

24,0 €

## **Frisches norwegisches Lachsfilet**

*auf Bernaise-Knoblauchspinat an hausgemachtem getrüffelten 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**

24,9 €

*an Steakhouse Pommes und Gurken-Radieschensalat*

## **Clubteller**

23,5 €

*Schweinefilet, zart rosa gebraten, an Champignonrahm und Steakhouse Pommes*

## **Steakpfanne Bootshaus**

25,5 €

*kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute*

*an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes*

## **Bootshaus-BURGER** von **Angus-Beef** ( **Donnerstag, nur 19,99 €** )

22,5 €

*mit hausgemachtem Bun, Salat, Gurke, Zwiebeln, Tomate, Bacon, Cheddar-Käse, BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes*

## **Frisch gebratene Rinderfiletspitzen**

24,9 €

*mit karamelierten Feigen in einer Rotwein-Cassisséesauce an Risoleekartoffeln*

## **Rumpsteak je 100 g** 11,5 €

*mit hausgemachter Kräuterbutter*

## **Filetsteak je 100 g** 13,5 €

*mit hausgemachter Kräuterbutter*

### **Gern servieren wir 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

### **Beilagenauswahl**

|                                      |       |                                     |       |
|--------------------------------------|-------|-------------------------------------|-------|
| Steakhouse Pommes                    | 4,4 € | Bernaise                            | 3,9 € |
| Süßkartoffel Pommes                  | 4,8 € | Pfeffersauce                        | 3,9 € |
| Kroketten                            | 4,5 € | Champignonrahmsauce                 | 3,9 € |
| Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  | 5,5 € | Rotwein-Cassisséesauce              | 4,0 € |
| Risoleekartoffeln                    | 4,4 € | Hollandaise <small>saisonal</small> | 3,9 € |
| Countrypatoes ( Wedges )             | 4,4 € | Baguette                            | 2,5 € |
| Kartoffelgratin                      | 5,8 € | Ketchup                             | 0,8 € |
|                                      |       | Mayonnaise                          | 0,8 € |
| Brocoli                              | 4,5 € | Senf                                | 0,6 € |
| gebratene Champignons                | 4,6 € | Kräuterbutter                       | 1,8 € |
| mediterranes Pfannengemüse           | 6,0 € | Kräuterquark                        | 1,8 € |
| Beilagensalat                        | 6,0 € | Aioli                               | 1,5 € |
| <i>mit hausgemachter Vinaigrette</i> |       | Sour Creme                          | 1,5 € |

Umbestellungen & zusätzliche Serviceleistungen können zu Preisanpassungen führen. Irrtümer vorbehalten

**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**

B O O T S H A U S  
LOUNGE & BAR