

Fruchtige Tomatensuppe⁴ <i>mit Mozzarella, frischem Basilikum und Baguette</i>	7,2 €	6 Weinbergschnecken <i>in Kräuterbutter und Baguette</i>	11,8 €
Tagessuppe <i>mit Baguette</i>	6,5 €	Beilagensalat <i>mit hausgemachter Vinaigrette</i>	6,0 €
Ofenfrisches Baguette <i>mit Kräuterbutter oder Aioli</i>	4,5 €		15,5 €
Bruschetta⁴ <i>Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikumpesto auf geröstetem Weißbrot</i>	9,5 €	Antipasti, ital. Art * <i>-kleine Portion - mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette (vegetarisch möglich)</i>	9,5 €

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 *

19,9 €

der Klassiker, (vegetarisch möglich)

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

Salat Savoy

20,9 €

*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 19,5 €
in Blattspinatrahmsauce und Fetawürfel *vegetarisch*

Mediterrane Gemüsepfanne⁴ *vegetarisch, ohne Sour Creme vegan* 20,5 €
Gemüseauswahl der Saison und Risoleekartoffeln
in der Pfanne geschwenkt an Sour Creme

Champignon-Burger mit Sour Creme *vegetarisch* 22,9 €
Blattsalat, Tomaten, Essiggurke, Rotweinzwiebeln, Cheddarkäse an
Steakhousepommes donnerstags:
nur 19,99 €

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

24,5 €

Frisches norwegisches Lachsfilet

auf Bernaise-Knoblauchspinat an hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelpüree

27,5 €

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.

<p>Hausgemachtes Kalbsschnitzel <i>an Steakhouse Pommes und Gurken-Radieschensalat</i></p>	24,9 €
<p>Clubteller <i>Schweinefilet, zart rosa gebraten, an Champignonrahm und Steakhouse Pommes</i></p>	23,9 €
<p>Steakpfanne Bootshaus <i>kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes</i></p>	26,5 €
<p>Bootshaus-BURGER von Angus-Beef <i>mit hausgemachtem Bun, Salat, Gurke, Zwiebeln, Tomate, Bacon, Cheddar-Käse, BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes</i></p>	22,5 €
<p>Frisch gebratene Rinderfiletspitzen <i>mit karamelierten Feigen in einer Rotwein-Cassisséesauce an Risoleekartoffeln</i></p>	25,9 €

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 <i>saisonal</i>	3,9 €
Countrypatoes (Wedges)	4,4 €		
Kartoffelgratin	5,8 €	Baguette	2,5 €
		Ketchup	0,8 €
Brocoli	4,5 €	Mayonnaise	0,8 €
gebratene Champignons	4,6 €	Senf	0,6 €
mediterranes Pfannengemüse	6,0 €	Kräuterbutter	1,8 €
Beilagensalat	6,0 €		
<i>mit hausgemachter Vinaigrette</i>		Aioli	1,5 €
Umbestellungen & zusätzliche Serviceleistungen können zu Preisanpassungen führen. Irrtümer vorbehalten		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 einen... **COCKTAIL**

21:00 - 22:00 ist HAPPY HOUR