

Kleine und große Leckereien

Apfelweinhandkäse (weich und durchgereift, anders als üblich),
selbstgemacht mit Essig-Senf-Öl Dressing, Brot^{Aa,Ab,P}, Butter 5,90 €

Burger

Bootshaus-Burger^{Aa,G,C}
mit Hacksteak^U, Dips^{A,C,M,3,U} und Pommes 10,90 €

Bootshaus-Cheese-Burger^{Aa,G,C}
mit Hacksteak^U, Dips^{A,C,M,3,U} und Pommes 11,90 €

Pulled Beef Burger^{Aa,G,C} 100% Rindfleisch^{O,U,1} oder Pulled Pork Burger
Dips^{A,C,M,3,U} und Pommes 10,90 €

Jackfruit Burger^{Aa}, vegan
mit Jackfruit in Curry-Soße, Dips^{A,M,3,U} und Pommes 10,90 €

Salate

Buntgemischter, frischer Blattsalat nach Wahl mit Joghurt^{G,M} oder
Essig-Senf-Öl- oder Chef-Dressing^{M,U,4} und Baguette^{Aa}

Vitamin, mit frischem, gebratenem Gemüse^U 10,90 €

Steuermann, mit gegrillten Putenbruststreifen^{M,U} 10,90 €

Griechische,
mit paniertem, gebackenem Hirtenkäse^{M,U} 10,90 €

Captain Jack, mit paniertem Zanderfilet^{Aa,C,G} in Knusperpanade 16,90 €

Beilagensalat 3,20 €

Aus Fluss und Meer

Zanderfilet, Süßwasser-Edelfisch gegrillt, saftig, fett- und
grätenarm, auf gebratenem Gemüse
und einer Beilage nach Wahl 16,90 €

Leckerer vom 300° heißen Lavasteingrill

zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

Putensteak, gegrillt 10,50 €
und einer der folgenden Variationen, sowie einer Beilage nach Wahl:
- mit Kräuterbutter
- mit Aioli^{G,U}
- mit Knoblauch-Kräuterquark
- mit Oma Henriettes Scharfmacher^U aus roten Peperoni und Paprika
- mit gebratenen Zwiebeln
- mit Frankfurter Grüne Soße + 2,00€

Leckerer von Schwein

zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

Schnitzel^{Aa,C,G} Wiener Art, vom Schwein 8,90 €

Schnitzel^{Aa,C,G} vom Schwein 9,90 €

dazu eine der folgenden Variationen:

- mit **Rahmsoße^{Aa,G,L,S}**
- mit **Paprika-Rahmsoße^{Aa,G,L,S}**
- **Düsen**, mit gebratenen Zwiebeln
- **Jäger**, mit frischen Champignons in Rahmsoße^{Aa,G,L}
- mit **Frankfurter Grüne Soße** + 2,00 €

Cordon Bleu schonackhaft gefüllt

zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

Klassisches Cordon Bleu^{Aa,C,G},
mit gekochtem Schinken^{3,2} und Käse gefüllt 10,60 €

Französisches Cordon Bleu^{Aa,C,G},
gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren^A 10,60 €

Flörsheimer Cordon Bleu^{Aa,C,G},
gefüllt mit Apfelweinhandkäse und roten Zwiebeln 10,60 €

Beilagen nach Wahl

Pommes, Western Kartoffel oder Spätzle^{Aa,C},

oder gegen Aufpreis von 1,00 Euro:

- frisches, gebratenes Gemüse^U der Saison
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{1,2,5,8},
- Beilagensalat mit Joghurt^{A,M,G}, Chef-^{M,U,4} oder Essig-Senf-Öl-Dressing

Einzelportion Pommes, Westernkartoffel oder Spätzle 2,50 €

Einzelportion Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{1,2,5,8} 3,50 €

Einzelportion gebratenes Gemüse 3,80 €

Einzelportion Soße 2,00 €

Einzelportion selbstgemachte Kräuterbutter oder Dips 1,50 €

Einzelportion Bauernbrot^{Aa,Ab,P} oder
Ketchup, Mayo oder Senf 0,20 €

Bootschaw-Fladen

Hefeteig frisch aus dem Steinofen bei 300 Grad gebacken, bestrichen mit einer Kartoffel-Schmand-Creme, mariniertem Ruccola und dazu wahlweise belegt mit:

- Fenchelsalami und Parmesan 8,50€

- Tomaten und Mozzarella 8,50€

- gegrilltem Gemüse 8,50€

- Räucherlachs 11,90€

Wir verwenden Meersalz

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Erzeugnisse daraus:

A Glutenhaltiges Getreide (Aa Weizenmehl, Ab Roggenmehl, Ac Hopfen, Ad Guarkernmehl, Ae Gerste), B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte (Wal-, Haselnüsse etc.), L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere (Muscheln, Schnecken etc.), S mit Rotwein oder Weißwein, T Cognac, U Knoblauch, V Jodsalz, W Spirituosen