



Zum Einstieg

Gemischte Oliven

grün & schwarz | mariniert
4,90€

Tzatziki

Griechischer Joghurt | Knoblauch | Gurke | Dill
5,90€

Hummus^{vegan}

Kichererbsencreme | Sesampaste | Olivenöl
5,90€

Falafel^{vegan}

Frittierte Kichererbsenbällchen | Hummus-Dip
6,90€

Saganaki

gebackener Feta-Schafskäse | Preiselbeeren
7,90€

Rote Beete & Ziegenkäse

gratiniert mit Honig & Rosmarin | Walnüssen
8,90€

Boquerones fritos

mehlierte Sardinen | in der Pfanne gebraten
kleiner Salatstrauß
8,90€

Garnelenpfännchen

an Tomaten-Sugo | Fenchel & Sellerie
leicht pikant
13,90€

Frischer Salat aus dem Garten, zum Satt werden

Bunter Blattsalat

getoppt mit Tomaten, Gurken, Karotten, roten Zwiebeln, Paprika, Oliven & Kernen
10,90€

Honigziegenkäse

gratinierter Ziegenkäse
mit Honig, Rosmarin & Walnüssen,
auf gemischtem Salat
mit Roter Beete & Himbeer-Dressing
14,90€

Der Bootshaus Salat

200g gegrilltes Black Angus Roastbee
in Streifen geschnitten, medium gegrillt
auf gemischtem Salat
Honig-Senf-Dressing
19,90€

**Zu jeder Vorspeise & Salat servieren wir reichlich Maismehlbaguette mit Sesam (glutenfrei!).
Gerne bieten wir auch warmes griechisches Pita-Brot an, für je 1,50€ pro Portion.**



Fleischlos & Vegan

Veganer Traum

frittierte Falafeln | Hummus | Grillgemüse | Kräuterkartoffeln | Beilagensalat

14,90€

Veganes aus aller Welt^{vegan}

Junges Gemüsecurry mit Hokkaido-Kürbis | Duftreis | Beilagensalat

14,90€

Bootshaus Plate^{vegan}

frittierte Falafeln | Hummus Dip | Grillgemüse | marinierte Rote Beete in Koriander & Walnuss
Rotkrautsalat | warmer Duftreis | | Cashewkerne

15,90€

Veggieteran^{vegetarisch}

gebackener Feta-Schafskäse | Tzatziki | Grillgemüse | Kräuterkartoffeln | Beilagensalat

16,90€

Vom Metzger & Grill

Bootshaus- Bifteki-Burger

100% Rinderhack | Pita-Brot | Feta | Tzatziki

Rotkrautsalat | Tomaten | rote Zwiebeln

Pommes-Frites

13,90 €

Black Angus Roastbeef

vom Argentinischen Rind

250g | Kräuterbutter | Schmorzwiebeln

Beilagensalat | Pommes-Frites

24,90€

Selbstgemachte Schnitzel

dazu servieren wir einen knackigen Beilagensalat & Pommes Frites

nach Wiener Art 12,90€

Jägersoße 13,90€

pikanter Paprikasauce 13,90€

Cordon Bleu klassisch

gefüllt mit Schinken & Emmentaler | Pommes-Frites | Beilagensalat

16,90€

Bootshaus-Cordon-Bleu

gefüllt mit Camembert, Schinken & Birne | Preiselbeeren | Pommes Frites | Beilagensalat

17,90€



Vom Meer

Calamaretti

Gegrillte Baby-Calamari | Zitrone-Olivenöl
Grillgemüse | Kräuterkartoffeln
16,90€

Krake

Gegrillter Oktopus | Zitrone-Olivenöl
Grillgemüse | Kräuterkartoffeln
21,90€

Lachsfilet
vom Grill | Zitrone – Olivenöl
Grillgemüse | Kräuterkartoffeln
18,90€

Fischplatte Bootshaus

ab 2 Pers. | 29,50€ p.P

versch. Meeresfrüchte & Filets nach Wochenangebot

Baby-Calamaretti | Oktopus | Grün-Schalmuscheln | Garnelen | 2erlei Fischfilet

Beilagen: Beilagensalat | Grillgemüse | Kräuterkartoffeln

Bitte wenden Sie sich an unsere Servicekraft, wenn Sie einen tagesfrischen Fisch wünschen. Unser Lieferant des Vertrauens beliefert uns täglich mit frischen Filets und manchmal auch mit ganzen Fischen.

Für unsere kleinen Gäste...

Kinderschnitzel

paniertes Schweineschnitzel
mit Zitrone & Pommes Frites
6,50€

Fischstäbchen

5 Stück – und dazu ordentlich viel Pommes
und wenn du magst noch Mayo..
6,50€

oder einen sogenannten Räuberteller – der kostet nichts!! Einfach danach fragen ☺

Was Süßes zum Abschluss...

Greek Yogurt

Sahnejoghurt mit Honig, Zimt & Walnüssen
frische Früchte
4,90€

Tartufo

halbgefrorenes Schokoladeneis mit Vanille-Füllung
frische Früchte
4,90€

Veganes Vanilleeis

nicht selbstgemacht – aber schmeckt genau so!
auf heißen Beeren
4,90€

Schokoküchlein

lauwarm serviert, mit flüssigem Kern
auf heißen Beeren
6,90€

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Service-Personal.



Alkoholfreies

Säfte von Rapps 0,4l 3,90€

Apfelsaft klar
Mango | Maracuja | Orange
Johannisbeere | Traubensaft weiß und rot
Kirsch-Banane

Softgetränke 0,33l 3,30€

Coca Cola
Cola light | Cola zero
Mezzo Mix
Fanta | Sprite

Bitters von Schweppes

0,2l 2,50€
Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic-Water

H2O

0,25l | 0,75l - 2,40 € | 5,90€
Selters 0,75l naturell oder classic

Mango-Limo

5,90€
Mangosaft | Limettensaft
Pfirsich-Sirup | Soda | Minze

Main-Blue alkoholfrei

5,90€
Blue Curacao- Sirup | Limettensaft | Sprite
Minze | Zitrone

Warme Getränke

Sahne +0,30ct | Sirup +0,30ct & Sauce (Karamel, Haselnuss, Mandel) | vegane Milch +0,30ct

Kaffee crema 2,50€ | Kaffee crema XL 3,50€ | Milchkaffee 3,20€ | Latte Macchiato 3,20€ |
Cappuccino 2,80€ | Espresso 2,10€ | Espresso doppelt 2,80€ | Espresso Macchiato 2,40€

Griechischer Frappé 3,50€ (+ Sirup & Sauce nach Wahl 3,80€)

Baileys Latte 4,90€

Heiße Schokolade 2,90€

Heiße Schokolade mit Sahne 3,20€

Moccachino

Espresso trifft auf heiße Schokolade 3,50€

Bio-Tee

versch. Sorten auf Anfrage 2,90€

Frischer Tee mit Minze, Limette & Honig 3,30€





Wein & Sekt

vom Weingut Scultetus Brüssel, in Bechtheim – Reinhessen

Lambertus Gold

trocken

0,75l | 24,90€

Scavi & Ray

Prosecco frizzante

0,75l | 24,90€

Weißwein & Rosé

Rosé Portugieser Weißherbst

fruchtiger Sommerwein

0,2l 4,90€ | 0,75l 19,00€

Karas armenischer Rosé

aromatisch, frisch & knusprig | trocken

0,75l 22,00€

Riesling

kernig-spritzig | trocken

0,2l 4,90€ | 0,75l 19,00€

Grauer Burgunder

kräftig | halbtrocken

0,2l 5,10€ | 0,75l 19,00€

Weißer Burgunder

Krimi-Begleiter | trocken

0,2l | 5,10€

Chardonnay

volles Aroma | trocken

0,2l 5,10€ | 0,75l 19,00€

Huxelrebe

tropische Fruchtaromen | lieblich

0,2l 5,10€ | 0,75l 19,00€

Karas Muscat

tropische Früchte | vollmundig

0,75l 24,00€

Rotwein

Dornfelder

säftig-feinsamtig | trocken

0,2l 4,30€ | 0,75l 15,00€

Merlot

im Holzfass gereift, trocken

0,2l 5,10€ | 0,75l 19,00€

Spätburgunder

vollmundig | trocken

0,2l 5,90€ | 0,75l 21,00€

Karas Areni

frisch, lebendig & vollmundig | trocken

0,75l 26,00€