



## Zum Einstieg

### Gemischte Oliven

grün & schwarz | mariniert  
4,90€

### Tzatziki

Sahnejoghurt | Knoblauch | Gurke |  
Dill  
5,90€

### Falafeln<sup>vegan</sup>

frittierte Kicherbsenbällchen |  
Hummus  
7,90€

### Saganaki

gebackener Feta | Preiselbeeren  
7,90€

*Jede Vorspeise wird mit italienisches  
Sesam-Maismehlbaguette serviert.  
Aufpreis von jedem weiteren Korb  
+ 1,50€*

### Boquerones fritos

mehlierte Sardinen | Aioli-Dip  
8,90€

## Frisch aus dem Garten

### Salat Saganaki

gebackener Feta-Schafskäse  
warm serviert,  
auf gemischtem Blattsalat  
mit Preiselbeeren,  
dazu Honig-Senf-Dressing  
16,90€

### Salat Bootshaus

250g Argentinisches Roastbeef,  
im Ganzen gegrillt & in Scheiben  
serviert,  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
auf gemischtem Blattsalat,  
dazu Honig-Senf-Dressing  
24,90€

Zu jedem Salat servieren wir auf Wunsch einen Brotkorb.

## Fleischlos & Vegan

### Mango-Kokos-Curry<sup>vegan</sup>

mit Möhren & Spinat | Kokosmilch  
Basmatireis | Cashewkerne  
16,90€

### Veganer Traum<sup>vegan</sup>

frittierte Falafeln | Hummus  
Grillgemüse | Kräuterkartoffeln | Salat  
18,90€

### Bootshaus-Bowl<sup>vegan</sup>

frittierte Falafeln | Hummus-Dip | Grillgemüse | Basmatireis | Krautsalat  
Rohkost | Cashewkerne | Tahini-Sauce  
18,90€

### Veggieteran<sup>vegetarisch</sup>

gebackener Feta-Schafskäse | Tzatziki | Grillgemüse | Kräuterkartoffeln | Salat  
20,90€



## Vom Metzger & Grill

### **Bootshaus- Bifteki-Burger**

100% Rinderhacksteak mit Feta  
überbacken | im Pita-Brot | Tzatziki  
Krautsalat | Tomaten | Zwiebeln  
Pommes-Frites  
15,90 €

### **Feta-Hähnchen**

Hähnchenbrust  
vom Grill  
an Schafskäse-Creme  
Grillgemüse | Basmatireis  
19,90€

### **Argentinisches**

#### **Black Angus Rumpsteak**

250g | hausgemachte Kräuterbutter  
Schmorzwiebeln | Beilagensalat  
Pommes-Frites  
27,90€

### **Lammkotelett**

aus der ganzen Krone  
rosa-gegrillt  
Tzatziki  
Grillgemüse | Kräuterkartoffeln  
29,90€

## Selbstgemachte Schnitzel

dazu servieren wir einen knackigen **Beilagensalat & Pommes Frites**

nach **Wiener Art** 13,90€

**Jägersoße** 15,90€

**pikanter Paprikasauce**  
15,90€

### **Feta-Schnitzel**

Schafskäse-Creme | Beilagensalat | Pommes Frites  
16,90€

### **Cordon Bleu klassisch**

gefüllt mit Schinken & Emmentaler | Beilagensalat | Pommes-Frites  
18,90€

## Vom Meer

### **Calamaretti**

Gegrillte Baby-Calamari | Aioli-Dip  
Grillgemüse | Kräuterkartoffeln  
21,90€

### **Krake**

Gegrillter Oktopus | Zitrone-Olivenöl  
Grillgemüse | Kräuterkartoffeln  
24,90€

### **Lachsfilet**

vom Grill | Zitrone-Olivenöl  
Grillgemüse | Kräuterkartoffeln  
24,90€

### **Fischplatte Bootshaus**

ab 2 Pers. | 34,00€ p.P  
versch. Meeresfrüchte & Filets nach Wochenangebot  
Baby-Calamaretti | Oktopus | Grün-Schalmuscheln | Garnelen | 2erlei Fischfilet  
Beilagen: Beilagensalat | Grillgemüse | Kräuterkartoffeln

Bitte beachten Sie: bei Änderungen der Beilagen oder anderen Wünschen kommt ein Aufpreis dazu

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



**Bootshaus empfiehlt**

**Franky's 7**

Havana Club 7 Jahre alt,  
mit Zitronenlimonade  
aufgefüllt, mit Minzblatt  
serviert – purer Genuss.

7,90€

**Aperol Spritz**

Bitter | Secco | Soda | Orange

7,90€

**Hugo**

Holundersirup | Limette | Minze

Secco | Soda

7,90€

**Tanqueray Gin & Gordons Gin**

verschiedene Sorten

ab 6,90€

**Wodka Lemon-/Orange**

4cl Three Sixty

8,90€



**Campari Spritz**

Campari | Secco | Soda | Orange

7,90€

**Mango-Pfirsich-Hugo**

Pfirsichsirup | Minze | Mangojuice

Secco | Soda

7,90€

**Lillet Wild Berry**

Schwepes Wild Berry | Beeren-Mix

8,90€

**Jack Daniels Cola**

4 cl Jack Daniels Whiskey | Coca Cola

8,90€

**Erfrischungen, ohne Schuss**

**Mango-Limo**

hausgemacht

mit Soda | Mangojuice

| Zitronenlimonade

5,90€

**Berry-Dreams**

süß-bitter | Schwepes Wild Berry

Himbeer-Sirup | Beeren-Mischung

6,90€

**Secco**

**Berry-Spritz**

trockener Secco

Berry-Mix | Eiswürfel

4,90€

**Piccolo**

Lambertus Gold, trocken

„Weingut Scultetus Brüssel“

5,90€

**Lambertus Gold 0,75l**

„Weingut Scultetus Brüssel“ Rheinhessen, trocken

26,90€



## Säfte, Softgetränke, Bitters & Icea-Tea/Limonaden

### Säfte von Rapps

Alle Schorlen 0,4l | 3,90€ Säfte pur 0,4l 4,50€

Apfelsaft klar

Mango | Maracuja | Orange

Johannisbeere

Traubensaft rot

Kirsch-Banane

### Softgetränke – nur das original

0,33l 3,80€

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

### Bitters von Schweppes

0,2l 2,80€

Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic-Water

### Elephant Bay

0,33l 3,90€

Ice-Tea

Pfirsich | Zitrone | Blaubeere | Granatapfel Passionsfruit

Limonade

Lime-Mint | Pink Grapefruit

### H2O

Selters 0,25l naturell oder classic 2,40€

Selters 0,75l naturell, medium oder classic 5,90€



**Was Süßes...**  
zum Abschluss oder einfach so!

**Greek Yogurt**  
Sahnejoghurt | Honig | Zimt | Walnüsse  
frische Früchte  
4,90€

**Tartufo**  
Schokoladeneis mit Vanillefüllung  
frische Früchte  
5,90€

**Veganes Vanilleeis**  
nicht selbstgemacht – aber besonders gut!  
heißen Beeren & Schokosauce  
6,90€

**Kuchen & Torten**  
nach Tagesangebot

**Kaffee-Variationen**  
kalt & warm

Unseren Gorilla-Kaffee beziehen wir von der Kaffeerösterei „A.Jörges“ in Obertshausen,  
gleich ums Eck.

**Kaffee crema/XL**  
2,60€ | 3,50€

**Espresso-/doppio**  
2,40€/3,40€

**Cappuccino-/XL**  
3,00€ | 3,90€

**Lattee macchiato**  
3,90€

**Moccachino**  
heiße Schokolade mit  
Espresso  
4,20€

**heiße Schokolade**  
mit Sahne (+ 0,50ct.)  
2,90€

vegane Milch +0,50ct. | Sirup: Caramel/Haselnuss + 0,50ct | Sahne on top  
+0,50ct

**Iced Latte & Frappe**

**Iced Latte**  
Espresso auf kalter Milch  
mit Eiswürfeln  
3,90€

**Iced-Latte  
Caramel/Haselnuss**  
Espresso mit Sirup  
auf kalter Milch |  
Eiswürfeln  
4,40€

**Griechischer Frappé**  
Instant-Kaffee | kaltes  
Wasser  
Eiswürfeln | ungesüßt  
3,90€

**Iced-Hafer-Latte-Caramel**

Espresso mit Caramel-Sirup | auf kalter Hafermilch | Eiswürfeln  
4,80€



## Hauswein

Kalabrien

“Serfunghi di Luigi Calabretta”

**Vino Bianco – trocken**  
0,2l – 3,90€

**Vino Rosato – trocken**  
0,2l – 3,90€

**Vino Rosso - trocken**  
0,2l – 3,90€

## Offene Weine

Italienische Weine „Ciro“

aus der kalabrischen Kelterei „Librandi“

**Bianco – trocken**  
0,2l – 4,20€ | 0,75l 14,00€

**Rosato – trocken**  
0,2l – 4,20€ | 14,00€

**Rosso classico – trocken**  
0,2l – 4,20€ | 14,00€

## Weine Rheinhessen

„Weingut Scultetus Brüssel Bechthelm“

Weißwein & Rosé

**Riesling**  
kernig-spritzig | trocken  
0,2l 5,20€ | 0,75l 17,00€

**Chardonnay**  
volles Aroma | trocken  
0,2l 5,90€ | 0,75l 19,00€

**Grauer Burgunder**  
kräftig | halbtrocken  
0,2l – 6,90€ | 0,75l 21,00€

**Huxelrebe**  
tropisch | lieblich  
0,2l 5,20€ | 0,75l 17,00€

**Rosé**  
**Portugieser Weißherbst**  
fruchtiger Sommerwein  
0,2l 5,20€ | 0,75l 17,00€

**Spät-Burgunder rot**  
vollmundig | trocken  
0,75l 21,00€

## Karas Weine

„Rebsorten aus dem Hochgebirge Armeniens“

**Karas Muscat**  
tropische Früchte | trocken  
0,2l 7,90€ | 0,75l 26,00€

**Karas Areni**  
frisch, lebendig & vollmundig | trocken  
0,75l 28,00€

## Hochprozentiges 2cl

Ouzo plomari, auf Eis  
3,00€

Ramazotti, auf Eis  
3,00€

Williams Christ Birne | Mirabellenwasser | Kirschwasser | Haselnussgeist 3,00€

Jägermeister | Three Sixty Wodka | Malteser | Averna 3,00€