

Restaurant Bootshaus

Familie Kupreskic

KLEINIGKEITEN

Krütchen 12€
Schnitzel Wiener Art auf Ciabattascheiben mit Spiegelei und einem bunten Salat serviert

Vegetarische Kombination 15€
frisch gebratenes mediterranes Gemüse dazu eine Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme, Brot und Salat

Rudererburger 14€
Hausgemachter Burger, belegt mit Bacon, gedünsteten Zwiebeln, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, bestrichen mit Burgersauce dazu Pommes

Vorspeise Madrid 8€
Brotkorb dazu Alioli und frisch gebratene mini Paprikas

Salat Deutschland 16€
großer gemischter Salat mit Croutons, Putenfilet und Fetakäse, dazu servieren wir Brot, Alioli und hausgemachtes Cocktail-Dressing (auf Wunsch auch mit Essig und Öl)

Salat Frankreich 21€
großer gemischter Salat mit Croutons, frischem Lachsfilet am Stück und gehobeltem Parmesan, dazu servieren wir Brot, Alioli und hausgemachtes Cocktail-Dressing (auf Wunsch auch mit Essig und Öl)

HAUPTGERICHTE

Zu allen Hauptgerichten servieren wir eine Beilage:

Pommes · Djuvecris (Gemüsereis) · Buttersahnereis · Kroketten · Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme

Putenfilet „Amsterdam“ 16€
Putenfilet mit Sauce Hollandaise, dazu eine Beilage & Salat

Mixteller 18€
Schweinefilet, Putenfilet, gefülltes Hacksteak mit Hirtenkäse, Speck, Kräuterbutter und Pikanta Zwiebeln, dazu eine Beilage & Salat

Hacksteak „Hirten Art“ 18€
saftiges Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, Kräuterbutter und Pikanta Zwiebeln, dazu eine Beilage & Salat

Farmerteller 26€
Schweinefilet, Putenfilet, gefülltes Hacksteak mit Hirtenkäse, Rodeo Rumpsteak, Speck, Kräuterbutter und Pikanta Zwiebeln, dazu eine Beilage & Salat

Bootshaus Spieß 26€
am Spieß gebratenes Schweinefilet mit Pfeffersauce, Rodeo Rumpsteak mit Kräuterbutter und Putenfilet mit Sauce Hollandaise, dazu eine Beilage & Salat

Frische Bandnudeln 12€
in Dill-Bechamlesoße mit Paprika, champignons und Zwiebeln. Garniert mit gehobeltem Parmesan und Rucola
+ Putenfiletstreifen 4€
+ Garenelen 7€

HAUPTGERICHTE

Pfefferspieß 19€
Schweinefilet Medaillons am Spieß gebraten, überzogen mit Pfeffersauce, dazu eine Beilage & Salat

Schnitzel Wiener Art 13€
Vom Schweinelachs (mager), frisch paniert (Bitte wählen Sie gegen Aufpreis Ihre Lieblingsauce), dazu eine Beilage & Salat

Schnitzel Mailand 19€
vom Schweinelachs (mager) mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Sauce Hollandaise und Edamer Käse überbacken, dazu eine Beilage & Salat

Schnitzel „Brioni“ 17€
Schnitzel Wiener Art mit Sauce Hollandaise, Kochschinken und Edamer Käse überbacken, dazu eine Beilage & Salat

Fischteller 24€
Lachsfilet, Garnelen mit Zitrone und Dillsauce, dazu eine Beilage & Salat

Zwiebelsteak 26€
Rodeo Rumpsteak mit Fettrand und Medium gebraten (ca. 300 gr), Röstzwiebeln, die Pfeffersauce extra serviert dazu eine Beilage & Salat

Ladies Cut 21€
Rodeo Rumpsteak ohne Fettrand, medium gebraten (ca. 220 gr) serviert mit Kräuterbutter, dazu eine Beilage & Salat

EXTRA BEILAGEN

Broccoli mit Sauce Hollandaise 4,5€
Pommes 3,5€
Kroketten 3,5€

Butterreis 2,5€

Djuvecris (Gemüsereis) 3,5€

Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme 4€

Gemüse mit Sauce Hollandaise 4,5€

Sauce Hollandaise 3€

Pfeffersauce 3€

Rahmsauce 3€

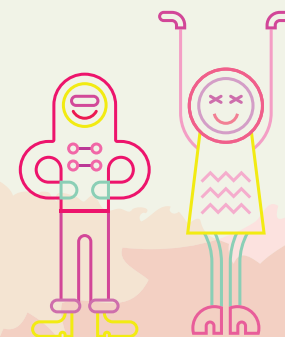
Röstzwiebeln 3,5€

KINDERGERICHTE

Schnitzel Nemo 7€
Wiener Art mit Pommes

Steak Marlin 7€
Putensteak mit Pommes

Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Karte.



GETRÄNKE

Alkoholfrei

Pepsi Cola ³	0,3l	3,30€
	0,4l	4,00€
Pepsi Max ³	0,3l	3,30€
	0,4l	4,00€
Miranda, 7up ³	0,3l	3,30€
	0,4l	4,00€
Mineralwasser	0,25l	3,00€
	0,75l	6,00€
Stilles Wasser	0,25l	3,00€
	0,75l	6,00€
Orangensaft	0,3l	3,30€
Bitter Lemon	0,3l	3,30€
Tonic Water	0,3l	3,30€
Ginger Ale	0,3l	3,30€
Apfelschorle	0,3l	3,30€
Apfelsaft	0,2l	2,50€
Energy	0,3l	3,30€

Alkoholische Biere

Veltins	0,3l	3,30€
	0,4l	4,00€
Radler, Alster	0,3l	3,30€
	0,4l	4,00€
Maisel's Weisse Weizenbier	0,5l	5,00€
Grevensteiner	0,3l	3,30€
Aktien Landbier Dunkel	0,3l	3,30€

Alkoholfreie Biere

Veltins	0,33l	3,30€
Veltins Malzbier	0,33l	3,30€
Maisel's Weisse Weizenbier	0,5l	5,00€

Aperitifs Alkoholisch

Glas halbtrockener Sekt	2,50€
Hugo	6,50€
Aperol Spritz	6,50€
Lillet Wild Berry	6,50€

Aperitifs Alkoholfrei

Hugo	6,50€
------	-------

Offene Weißweine 0,2l

Grauburgunder, trocken	4,70€
Scheurebe, lieblich	4,70€
Weißweinschorle	4,70€

Offene Rotweine 0,2l

Merlot, trocken	4,70€
Dornfelder, lieblich	4,70€
Rose, halbtrocken	4,70€

Longdrinks

Selbst zusammenstellen	6,00€
------------------------	-------

Warme Getränke

Tasse Kaffee ³	2,60€
Latte Macchiato ³	3,50€
Cappuccino ³	2,90€
Espresso ³	2,40€
Doppelter Espresso ³	3,50€
Glas Tee	2,00€
Kakao mit Sahne	2,90€

DESSERT

Der Klassiker^{1,2} 4,50€

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne

Eis und heiß^{1,2} 6,00€

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne, heiße Kirschen extra serviert

Softeis^{1,2} 7,50€

mit Schokosoße und Schokocake

SPIRITUOSEN

Weizenkorn	2,50€
Williams Birne	3,00€
Jägermeister	2,50€
Vodka	2,50€
Baileys Scl	2,50€
Julischka	2,50€
Slivovitz	2,50€
Grappa	3,00€
Jim Beam Whisky	2,50€
Ramazotti	2,50€
Kruskovac	2,50€
Ouzo	2,50€
Sambuca	2,50€
Captain Morgan	2,50€
Havana Club	2,50€
Gin	2,50€

Der Umwelt zur Liebe.
Gedruckt auf Recyclingpapier.
Bei der Herstellung des Produktes wurden 69 kg CO2 freigesetzt, welche wir mit einer Ausgleichszahlung neutralisiert haben.

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoffe
3. Koffeinhaltig

Besuchen Sie unsere neue Webseite www.bootshaus-herne.de