

Für nicht so „Fischverliebte“

Schweineschnitzel „Hamburger Art“

mit Spiegelei, Röstzwiebeln,
Coleslaw & Bratkartoffeln

18,80



Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren,
Kartoffelsalat oder Pommes & kleinem Gurkensalat

14,90

Kleines Cordon Bleu von der Pute

gefüllt mit Putenschinken & Käse, dazu Sauce á la Hollandaise,
Pommes und Salatbeilage

15,40

XL-Currywurst - Der Klassiker

mit hausgemachter Currysauce,
Pommes & Salatbeilage

13,80



Herzhafte Bauernfrikadelle mit Spiegelei,
Bratkartoffeln und Coleslaw-Salat

14,90

Holsteiner Sauerfleisch vom Schweinenacken
mit Remoulade und Bratkartoffeln

17,90

klein 14,90

Roastbeef (kalt) mit Bratkartoffeln, Remouladensauce
und kleinem Gurkensalat

22,40

klein 17,80

Herzhaftes

„Malenter Bratkartoffel-Verhältnis“ Roastbeef, Krabben und
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, dazu Bratkartoffeln und
Spiegelei

21,80



Penne „Sylt“ mit Garnelen & Krabben
in pikanter Thai-Sauce

20,90



3 Kartoffelrösti mit Kräuterquark und...

...Salat der Saison

11,80

...Räucherlachs und Sahnemeerrettich

16,90

„Schlemmerteller“ Kartoffelrösti mit Garnelen und Krabben,
dazu Knobi-Dip & kleine Salatbeilage

23,80



Hinweise:

- Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.
- Unsere Mitarbeiter/innen sind zur Einhaltung von Hygienestandards, die vor, während und nach jedem Arbeitsschritt einzuhalten sind, geschult. Dennoch können wir eine unbewusste Kreuzkontamination durch deklarationspflichtige Allergene nie völlig ausschließen.
- Unsere hausgemachten Bratkartoffeln bereiten wir mit Schinkenspeck und Zwiebeln zu.
- Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Kleinigkeiten oder Vorweg

- Gebratene Garnelen mit Knobi-Dip und Baguette 14,90
- „Wikinger“ Räucherlachs mit Frischkäse auf Vollkornbrot 9,90
- „Dreierlei“ – Thunfischcreme, Knoblauch-Dip und Kräuterquark mit Baguette 8,90
- „Hein Mück“ Matjesfilet mit Zwiebeln auf Vollkornbrot 6,80
- Tomate Mozzarella mit Basilikum, Baguette & Butter 9,90
- Portion Knoblauch-Dip mit Baguette 6,20

Aus dem Suppentopf

- Jan`s Fischsuppe mit Fischfilet & Garnelen kl. 7,70, gr. 11,90
- Gulaschsuppe vom Holsteiner Weideochsen kl. 6,50, gr. 9,90
- Tomatencremesuppe mit Basilikum & Sahne kl. 6,90, gr. 10,30

Salat der Saison

mit Sylter Salatdressing, Baguette und...

- ...Thunfisch und gekochtem Ei 15,60
- ...Schafskäse und Oliven 15,60
- ...gebratenen Garnelen 18,20
- ...Kartoffeltaschen, gefüllt mit Kräuter-Frischkäse 15,90

...gebratenem
Hähnchenbrustfilet
15,90



Vegetarisch & Vegan

- Sellerie-Schnitzel (vegan), mit Rote-Bete, Kartoffelrösti und Salatbeilage 12,90
- Penne mit Gemüsebolognese (vegan) & Basilikum 12,30
- Blumenkohl-Käse-Medaillon (vegetarisch) mit Stampfkartoffeln, Sauce á la Hollandaise & Salatbeilage 13,90

Kleiner Salatteller



4,50

Best of Boots-Haus

Fietes Backfisch - das Original!

- Saftiges Seelachsfilet im Bierteig gebacken, Remoulade oder Knoblauch-Dip, Pommes oder Kartoffelsalat 18,40
- klein 15,40



Pannfisch „Boots-Haus“

- saftiges Seelachsfilet mit Senfsauce, dazu wahlweise 18,90
- Bratkartoffeln oder Kräuter-Stampfkartoffeln klein 15,90

Schollenfilet „Finkenwerder“ mit Speckstippe, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat & kleinem Gurkensalat 19,90

Schollenfilet mit Dijon-Senfsauce 19,90

Gemüsereis & kleinem Gurkensalat

Schollenfilet „Büsum“ mit Nordseekrabben, kleinem Gurkensalat und Bratkartoffeln 24,80



Zwei feine Fischfrikadellen nach Bootshaus-Art 16,60

mit Remoulade, Kartoffelsalat oder Pommes & kl. Gurkensalat

Matjes - fein und zart

„Bootsmanns Leibspeise“ 17,60

Dreierlei Matjesfilets (Natur-, Sherry- & Kräutermatjes) mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce, Rote Bete-Dip, und Bratkartoffeln



Matjesfilets mit Grünen Bohnen & Speck 18,90

dazu Bratkartoffeln

Matjesfilets nach „Hausfrauen-Art“ 16,70

mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce und Bratkartoffeln klein 12,70

„Mehr vom Meer“ 21,90

Krabben, Garnelen, Räucherlachs & Sherry-Matjes, mit Honig-Senf- & Knobidip, dazu Bratkartoffeln oder Brotkorb



„Armer Fischer“

Süß-sauer eingelegte Bratheringsfilets mit Zwiebeln und Apfelscheiben auf Kräuter-Stampfkartoffeln 16,40
klein 12,40

Labskaus nach Seemannsart 18,80

mit Matjesfilets, Rote Bete und Spiegelei



Unsere Empfehlung

Bootshaus' Perlemann (auf Eis) 0,2 l | 6,80 0,75 l | 20,50
Secco Weiß oder Rosé

Lillet Wild Berry –
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry
und Secco 7,30



Aperol Spritz – Aperol & Secco 0,2 l | 7,30

Weißwein⁵

Müller Thurgau, QW, trocken, Weingut Ricklin
Fruchtig und frisch, mit dezenten Pfirsich-Aromen
0,2 l | 5,90 1,0 l | 23,20

Grauer Burgunder, QbA, trocken, Schneider Pfaffmann
Saftig mit den Aromen von Ananas und einem Hauch Honig
0,2 l | 7,20 0,75 l | 21,50

Riesling, QbA, trocken, Weinhaus J. & H. Selbach
Klare, spritzige Fruchtnoten von Äpfeln und Zitrus mit einem
mineralischen Hauch – erfrischend und lebendig.
0,2 l | 7,20 0,75 l | 21,50

Scheurebe, QbA, halbtrocken, Rheinhessen
Ein verführerischer Wein mit einer ausgeprägten Fruchtigkeit mit
Nuancen von Pfirsich und Cassis. Lebendige Frische, Schluck für
Schluck.
0,2 l | 6,40 0,75 l | 19,50

Chardonnay & Riesling, QW, trocken, Weingut Bettenheimer
Cuveé, aromatisch & charaktervoll . 0,2 l | 7,30 0,75 l | 21,90

Rosé⁵

Portugieser Rosé, Qba, halbtrocken, Weingut H. Vollmer, Pfalz.
Ein freifruktiger und süffiger Rosé mit harmonischer Eleganz
0,2 l | 7,20 0,75 l | 21,50

Weinschorle⁵

Weiß oder Rot 0,2 l | 4,90 0,5 l | 10,90

Rotwein⁵

Tempranillo D.O.P., trocken, Vinnco Export (Ita.)
Kraftvolles Violett-Rot, fruchtig und weich
0,2 l | 7,10 0,75 l | 21,10

Merlot, QbA, trocken, Lergenmüller, Pfalz
Voluminöser Geschmack und komplexe Tanninstruktur
0,2 l | 7,30 0,75 l | 21,90

Cabernet Sauvignon, I.G.P., trocken, Sieur d'Arques
Kräftiges Rot, fruchtige Aromen von Johannisbeeren und einer
feinen Note Pfeffer
0,2 l | 6,80 0,75 l | 20,50

Ingelheimer Kaiserpfalz, Blauer Portugieser, QbA, halbtrocken.
Würzig und süffig, mit vielschichtigen Aromen roter Beeren und
delikaten Würznoten
0,2 l | 6,70 0,75 l | 20,20



- unsere Empfehlung zum Wein

Selters, classic	0,25 l	3,00
Selters, classic	0,75 l	7,50
Selters, naturell	0,25 l	3,00
Selters, naturell	0,75 l	7,50



Getränke

www.boots-haus.de
www.facebook.com/bootshausamdieksee
www.instagram.com/bootshausamdieksee

Longdrinks (4cl)

Korn-Cola ^{1,2}	5,50	Ballentines-Cola ^{1,2}	6,80
Gin Tonic ^{3,4}	6,80	Jack Daniels-Cola ^{1,2}	7,50
Rum-Cola ^{1,2}	5,70	Tullamore Dew-Cola ^{1,2}	7,50
Bacardi-Cola ^{1,2}	6,80	Jim Beam-Cola ^{1,2}	6,80
Vodka-Lemon ^{2,3,4}	6,80		
Campari Orange	6,80		

Wat Kurzes (2cl)

Diekseewasser (Korn)	1,80	Williams Birne	2,70
Jubi	2,90	Mirabelle	2,70
Malteser	2,70	Haselnuss	2,70
Vodka Absolut	2,90	Calvados	2,90
Jägermeister	2,50	Grappa	2,90
Fernet Branca	2,90	Sambuca	2,60
Ramazzotti	2,80	Ouzo	2,60
Gammel Dansk	2,90	Baileys	2,80
Asbach Uralt	2,90		

Heißer Tipp für „achteran“



Original Fischergeist
Der feurige Hingucker wird brennend serviert!
2cl 2,90

Helbing Kümmel
Perfekter „Verteiler“ nach einem herzhaften Essen.
2cl 2,60

Hinweise:

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.
Inhaltstoffe: ¹koffeinhaltig ²mit Farbstoff, ³Chininhaltig, ⁴Antioxidationsmittel, ⁵Sulfite
Informationen über Zutaten in unseren Speisen/Getränken, die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

Frisch vom Fass

Jever Pilsener, Radeberger Pilsener,
Hövels Original (rotgoldene Bierspezialität)
oder Alsterwasser
0,3 l | **3,90** 0,4 l | **4,90**



Ut de Buddel

Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	3,90
Jever Fun Zitrone, alkoholfrei	0,33 l	3,90
Schöffelhofer Grapefruit ^{2,4}	0,33 l	4,10
Schöffelhofer Weizen, hell, dunkel, Kristall oder alkoholfrei	0,5 l	5,30



Softdrinks

Pepsi Cola ^{1,2} , Pepsi Cola Max (zuckerfrei) ^{1,2} , Zitronenlimo ^{1,2,4} , Orangenlimo ^{1,2,4} ,	0,3 l	3,20
Ginger Ale ² , Bitter Lemon ^{2,3,4} , Tonic Water ^{3,4}	0,2 l	3,90

Säfte nur aus natürlichen Zutaten



Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,2 l	3,00
Tomatensaft, Kirsch-Nektar, Bananen-Nektar, Kirsch-Banane	0,2 l	3,20

Lütts Landlust

Die erfrischenden Direktsaftschorlen aus heimischen Zutaten:
Holunder, Johannisbeere, Rhabarber,
Rote Früchte, Streuobst-Apfel, Birne 0,33 3,90



Lütts Landlust
volle Pulle Heimat!

Heißes aus der Bohne

Pott Kaffee	3,40
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,20
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,20
Schokolade mit Sahne	3,90

Heiße Spezialitäten

„Tote Tante“ Schokolade mit Rum & Sahne	6,50
„Holländer“ Kaffee mit Eierlikör & Sahne	6,50
Schokotraum Schokolade mit Baileys & Sahne	6,50
„Irish Love“ Kaffee mit Baileys & Sahne	6,50
Apfelpunsch ohne Alkohol	3,90
Beschwipster Apfel Apfelpunsch & Calvados	6,50



Pharisäer
Kaffee mit Rum & Sahne

6,50

Und wat is mit Tee? (0,3l Glas)

Darjeeling Bio Schwarztee	3,30
Earl Grey Schwarztee aromatisiert	3,30
Grüntee Asia Grüner Tee	3,30
Rooibos Vanilla Kräutertee aromatisiert	3,30
Kräutergarten Kräutertee	3,30
Sommerbeeren Früchtetee	3,30
Pfefferminztee	3,30

