

Kleine und große Leckereien

Apfelweinhandkäse (weich und durchgereift, anders als üblich),

selbstgemacht mit Essig-Senf-Öl Dressing, Brot^{Aa,Ab,P}, Butter 5,90 €

Handkäse mit saarländischer Musik,

mit Balsamico-Dressing^{Aa,M,4}, Brot^{Aa,Ab,P}, Butter 5,90 €

Hirtenkäse^G unpaniert, in der Papier-Folie mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch gegrillt, an kleinem gemischtem Salat^{A G M}

dazu Baguette^{Aa,G} 8,60 €

Tofu, in der Papier-Folie auf Gemüse mit Knoblauch gegrillt, an kleinem gemischtem Salat^{A G M} dazu Baguette^{Aa,G} 8,90 €

Flammkuchen^{Aa} mit Crème Fraîche, Bacon^{1,2,5,8}

Zwiebeln und Petersilie 8,90 €

Carpaccio vom deutschen Rind

auf buntgemischtem Blattsalat mit Balsamico und Parmesan 10,90 €

Gebackener Camembert,^{Aa,C,G}

an kleinem Salat^{A,G,M} und Preiselbeeren^A dazu Brot^{Aa,Ab,P}, Butter 7,90 €

Dicke Kartoffel

mit Knoblauch-Kräuterquark^G an kleinem Salat^{A G M} belegt mit:

- gegrillten Putenbruststreifen^{M,U} 9,90 €

- mit gebratenem Tofu und Gemüse^U 9,90 €

- nur Kräuterquark^G mit Knoblauch und kleinem Salat^{A,G,M} 6,90 €

Salate

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

Vitamin, mit frischem, gebratenem Gemüse^U 9,90 €

Steuermann, mit gegrillten Putenbruststreifen^{M, U} 9,90 €

Griechische,

mit lecker angemachtem Hirtenkäse^{M,U} 9,90 €

Captain Jack, mit paniertem Fischfilet^{Aa,C,G} 9,90 €

Vegetarisch, mit gebratenem Tofu 9,90 €

Poseidon,

mit 2 gegrillten Garnelen^{B,U}-Spießen 12,30 €

Beilagensalat 3,20 €

Aus Fluss und Meer

Geräucherte Forelle, gegrillt, eine Beilage nach Wahl 13,90 €

Zanderfilet, Süßwasser-Edelfisch gegrillt, saftig, fett- und grätenarm, eine Beilage nach Wahl 16,90 €

Cordon Bleus schmackhaft gefüllt

zu jedem Schweine-Cordon Bleu^{Aa,C,G} servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl

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

Leckerer vom Schwein und Kalb

Gegrilltes vom Spanferkel und eine Beilage nach Wahl	13,90 €
Cevapcici vom Kalbshack ^U mit Ajvar und Pommes an kleinem Salat	10,50 €
Original Wiener Schnitzel ^{Aa,C,G} , vom Kalb und eine Beilage	16,90 €
Schnitzel ^{Aa,C,G} Wiener Art , vom Schwein, eine Beilage n. Wahl	8,90 €
Schnitzel ^{Aa,C,G} vom Schwein	9,90 €

dazu eine der folgenden Variationen sowie einer Beilage nach Wahl:

- mit **Rahmsoße**^{Aa,G,L,S}
- **Düsen**, mit gebratenen Zwiebeln
- **Jäger**, mit frischen Champignons in Rahmsoße^{Aa,G,L}
- mit **Tomatensoße**^{Aa,G,L}

Leckerer vom 300° heißen Lavaeingrill

Bootshaus-Burger^{Aa,G,C}

mit Hacksteak^U oder Schnitzel, Dips^{A,C,M,3,U} dazu Pommes 10,90 €

Mediterranes Knoblauchhähnchen in der Pfanne (ausgebeint, mit Haut und seinem natürlichen Fett) mit Oliven, Tomaten, Gemüse und Risolée-Kartoffeln 13,90 €

Rumpsteak, Rohgewicht ca. 180 - 200 g 17,50 €

Putensteak, gegrillt 10,50 €

Hacksteak^U, gegrillt 9,90 €

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

Portion Pommes 2,50 €

Ketchup, Mayo oder Senf 0,20 €

Beilagen

Pommes, Kroketten^A, Spätzle^{Aa,C}, dicke Kartoffel mit Knoblauch-Kräuterquark, frisches 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, selbstgemachtes Baguette^{A,G} oder frisches Bauernbrot^{Aa,Ab,P}

Desserts

Fürst Pückler Eisschnitten ^{A,E,G,H,I,3}	4,50 €
Tartufo classico ^{A,C,F,G,H} oder Tartufo weiß ^{A,C,G,I}	5,50 €
Cassata ^{A,C,G,H,I}	5,50 €
Schokokuchen ^{Aa,C,T} mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis ^{C,E,G,H} und Sahne	6,90 €

Kuchen und Torten (auch zum Mitnehmen)

Auswahl in der Kuchentheke

Torten	2,80 €
Käsekuchen	2,30 €
Hefe-Blechkuchen	2,50 €
Kuchen (Marmor-, versunkener Apfelkuchen, etc.)	2,30 €
Portion Sahne	1,00 €

Während der Woche bieten wir Ihnen frisch gebackene Hefekuchen nach Omas Rezept, Torten an Sonn- und Feiertagen.

Allergene und Zusatzstoffe unserer Kuchen und Torten entnehmen Sie bitte der an der Kuchentheke ausliegenden Liste.

Unsere Empfehlung

Buddha Bowl

Salat^{M,U,4}, Gemüse, Thainudeln^{Aa,C}, Mandeln, Karotten, Aioli^{G,U},
Paprika-Dip^U mit **Tofu oder Hähnchen** und Weizenhaube^{Aa}
10,90 Euro

Giggel uffm Acker im Korb

1/2 frittiertes Hähnchen^{Aa,C,G} (ohne Knochen) auf Pommes dazu
Aioli^{G,U} und BBQ-Dip^{Aa,M,U}
12,90 Euro

Fisch uffm Acker im Korb

Frittierter Fisch^{Aa,C,G} auf Pommes mit Aioli^{G,U}
und Süßer Chili-Dip^{A,E,F,N,U}
9,90 Euro

Liebe Gäste,

**recht herzlich Willkommen in unserem Restaurant
„Flörsheimer Bootshaus“.**

Vom selbstgemachten Apfelweinhandkäse bis hin zum leckeren Rumpsteak findet bestimmt jeder Geschmack sein passendes Gericht.

Frisch gebrühter Kaffee und nach alter Tradition selbstgebackener Kuchen sollen Sie ebenfalls verwöhnen. Wir bieten Ihnen gutbürgerliche, deutsche Küche in nicht zu kleinen Mengen an.

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich frisches Gemüse, Salate der Saison und Fleisch das eigens für Ihre Bestellung frisch paniert und gegrillt wird. Soßen, Suppen und Dressings werden bei uns mit frischen Zutaten und nach eigenen Rezepten noch selbstgemacht. Auch unsere Kartoffel-Speisen werden nach dem Anliefern der rohen Kartoffel bis zum fertigen „Produkt“ in unserer Küche traditionell, frisch hergestellt.

Haben Sie deshalb Verständnis, dass es gerade auch im Sommer, bei geöffneter Terrasse ein klein wenig länger als gewohnt dauern kann bis die Gerichte auf den Teller kommen, schmecken dafür aber umso besser.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen, entspannten Aufenthalt und freuen uns Sie als Gast bewirten zu dürfen.

Ihr

Lutz Hagemann und das Bootshaus-Team

Unsere Speisekarte ist unverbindlich, Änderungen sind uns vorbehalten. Gültig ist einzig diese Speisekarte.



Garstufen im Überblick

Blue rare

Außen geröstet, innen kalt und roh.
Kerntemperatur unverändert

Rare (englisch)

kräftig angebraten, innen fast roh.
Kerntemperatur maximal 45°C

Medium rare

das Fleisch ist im Kern noch leicht blutig
und nach außen hin rosa.
Kerntemperatur maximal 55°C

Medium

das Fleisch ist innen durchgängig rosa
Kerntemperatur zwischen 60°C und 65°C

Medium well (rosa)

das Fleisch hat nur noch einen leichten
rosa Kern.
Kerntemperatur zwischen 65°C und 73°C

Well done (durchgebraten)

das Fleisch ist völlig durchgebraten und
gibt nicht nach. (Schuhsohle ;-)

**Die Bilder dienen als Orientierung und
sind unverbindlich**