
BOOTSHAUS SPEISEKARTE

bootshaus

KUL Gastro GmbH
Hans-Reschke-Ufer 3
68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767

Mail: info@bootshaus.net
Web: www.bootshaus.net



APERITIF-EMPFEHLUNGEN



BELLINI* oder ROSSINI**

*Pfirsichpüree & Prosecco

**Erdbeerpüree & Prosecco

jeweils auch als alkoholfreie Variante servierbar

5,90

CAMPARI-TONIC¹ MIT EIS UND ZITRONE

6,80

alkoholfrei mit Sanbitter¹

6,70

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth Rosso

7,90

APEROL GRAPE

Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco

7,20

ST-GERMAIN SHANDY

Welde Pils, St-Germain (Holunderblütenlikör), Zitrone

6,60

WELDE JAHRGANGSBIER AUS NEUSEELÄNDISCHEM GREEN-BULLET HOPFEN

ALKOHOLGEHALT: 6,7 %, STAMMWÜRZE: 16,8%, BITTEREINHEIT: 30, UNTERGÄRIG.
SLOWBEER – 8 Wochen Kältereifung

Neuseeländischer Green Bullet-Hopfen verleiht diesem untergärigen Lagerbock seinen einzigartig würzigen Geschmack.

Es beeindruckt mit bronze-goldener Färbung und blumig-fruchtigem Duft, am Gaumen abgelöst von einer sanften Bittere mit fein-malziger Aromatik.

Bei 12°C Trinktemperatur offenbart es seinen herrlich süffigen Charakter.

0,75l 16,00 1,5l 31,00

BOOTSHAUS GIN-TONIC

BOMBAY SAPPHIRE

Schweppes Tonic Water, Limette

8,50

THE DUKE

Thomas Henry Tonic Water, Orange

11,00

HENDRICKS

Fever Tree Tonic Water, Gurke

11,00

Mehr als 20 weitere Gin-Sorten aus aller Welt finden Sie direkt an unserer Bar.



VORNEWEG

MARINIERTE OLIVEN⁶

Kräuter | Citrus | Chili
pickled olives | herbs | citrus | chili

3,50

GEGRILLTE PEPERONI³

Knoblauchöl | Blatt Petersilie
grilled chilies | garlic oil | parsley

3,90

CHORIZO⁶

Perlzwiebeln | Sherry
chorizo | pearl onions | sherry

5,00

VEGAN

HUMUS TRADITIONELL

Sesam | Zitrone | Blatt Petersilie
humus traditional | sesame | lemon | parsley

5,30

KOMBINATION

von Allem etwas^{6,11,3,8}
combination – a bit of everything

16,90

VORSPEISEN

KLEINER MARKTSALAT

Kirschtomaten | geröstete Kerne | Croûtons
small fresh market salad | cherry tomatoes | roasted seeds | croûtons

4,80

YAKITORI VOM IBERICO SCHWEINEBAUCH

süße Sojasauce³ | Rotkohl Slaw
yakitori from Iberico pork belly | sweet soy sauce | red cabbage slaw

9,10

GEGRILLTE UR-KAROTTEN

Büffelmozzarella | Avocado | Brunnenkresse | Walnusspesto
grilled ur-carrots | buffalo mozzarella | avocado | watercress | walnut pesto

10,20

TATAR VOM BIOLACHS

Avocado | Gurke | Kartoffelbaumkuchen
Tatar of organic salmon | avocado | cucumber | potato pyramid cake

14,90



ZWISCHENGERICHTE/SUPPE

ASIA HÜHNER-NUDELSUPPE

Hühnerfleisch-und brühe | Udon Nudeln | Gemüse | Koriander | Chili | Ei
asia chicken-noodle soup | chicken meat-and broth | Udon noodles | vegetables | cilantro | chile | egg

7,50

VEGAN

KÜRBIS-ORANGENSUPPE

geröstete Kerne | Kürbisöl
pumpkin-orange-soup | roasted seeds | pumpkin oil

6,10

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

Schmand | Speck¹¹ | Zwiebeln | Schnittlauch
tarte flambée classic | sour-cream | bacon | onions | chives

8,90

FLAMMKUCHEN PROVENÇAL

Ziegenkäse | Schmand | Zucchini | Paprika | Aubergine | Pesto | Pinienkerne
tarte flambée provençal | goats cheese | sour-cream | zucchini | pepper | eggplant | pesto | pine nuts

9,40

PASTA

STEINPILZRAVIOLI

Schweinemedallions | Rucola | Parmesan
ravioli of porcino | medallions of pork | rocket | parmesan cheese

16,40

FETTUCCINI

Garnelenspieß | Pimentosauce | frittiertes Basilikum
fettuccini | prawn brochette | pimentosauce | fried basil

18,80

SALATE

GROSSER MARKTSALAT

Kirschtomaten | geröstete Kerne | Croûtons
fresh market salad | cherry tomatoes | roasted seeds | croûtons

7,40

- mit gebratener Putenbrust
- with fried turkey slices

14,20

FELDSALAT

Dijon Senf Dressing^{5,8} | Speck | Croûtons
lamb's lettuce | dijon-mustard-dressing | bacon | croûtons

10,30



MENÜ

VORSPEISE

KÜRBIS-ORANGEN-SUPPE

geröstete Kerne | Kürbisöl
pumpkin-orange-soup | roasted seeds | pumpkin oil

HAUPTGANG

KNUSPRIGE ENTENKEULE

Orangensauce | Rotkohl | kleine Kartoffelknödel⁵
crispy leg of duck | orange sauce | red cabbage | small potato dumplings

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Beeren | Minze
crème brûlée | berries | mint

32,00

WEINEMPFEHLUNG

Der perfekte Begleiter zum Essen in der kleinen Flasche

VON BUHL RIESLING D.Q

Weingut Reichsrat v. Buhl, Deidesheim

0,375 | 22,80

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA NERO D'AVOLA IGT

Weingut Feudo Principe de Butera, Butera-Caltanissetta, Sicilia

0,375 | 18,80

Probieren Sie auch

DIETRICH.

BOOTSHAUS CUVÉE

Weinhof Dietrich, Großkarlbach, Pfalz
Weißburgunder & Chardonnay, trocken

0,20 | 6,10 0,75 | 22,00 Mitnahmepreis 14,50



bootshaus

BOOTSHAUS CUVÉE AMICITIA

Weinhof Dietrich, Großkarlbach, Pfalz
Cabernet, Spätburgunder, Merlot, trocken

0,20 | 6,60 0,75 | 24,00 Mitnahmepreis 16,50



BOOTSHAUS STEAKS

WIR SERVIEREN UNSERE STEAKS UND KOTELETTS MIT BOOTSHAUS-POMMES
UND KRÄUTERBUTTER

WE SERVE OUR STEAKS WITH BOOTSHAUS FRENCH-FRIES AND HERB BUTTER

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RIND (WET-AGED)

RUMPSTEAK (250g)

aus dem Rücken geschnitten, ohne Fettrand
rumpsteak – cut out of the back, without the edge of grease

24,90

RINDERFILET (250g)

das magerste und beste Stück vom Rind
filet – the leanest and best piece of beef

34,10

LADY'S CUT RINDERFILET (180g)

zart und mager, das Beste vom Rind in der kleinen Variante
filet – tender and lean, the best piece of beef in a smaller size

31,70

SURF'N'TURF

Medaillon vom Rinderfilet und gegrillter halber Hummer
medaillon of filet and grilled half of a lobster

45,00

POMMERSCHES RIND JAPAN QUALITÄT (DRY-AGED)

SIRLOIN CUT (300g)

5 Wochen trocken am Knochen gereift, sehr hohe Marmorierung, sehr zart
five weeks dry aged on the bone, very high marbling, very tender

43,00

US PRIME BEEF (WET-AGED)

RIBEYE (400g)

mindestens 100 Tage „grain fed“, legendäre Marmorierung, einzigartiger Geschmack und beste Zartheit
at least 100 days „grain fed“, legendary marbling, unique taste and the best tenderness

49,50

BOOTSHAUS CUT – OCHSENKOTELETT VOM ODENWÄLDER FLECKVIEH (DRY-AGED)

das Ochsenkotelett mit dem intensiven Geschmack,
28 Tage trocken am Knochen für uns in Mannheim gereift
unsere Tafel informiert Sie über vorhandene Größen
intensive taste, 28 days dry-aged on the bone in Mannheim
our steak board will inform you about available sizes

8,90 per 100g

EXTRA SAUCEN

EXTRA SAUCES

Schwarze-Pfeffer-Sauce | black pepper sauce
Schmorzwiebelsauce | sauce of stewed onions

je/each 2,50

EXTRA BEILAGEN

EXTRA SIDE DISHES

Blattsalat in der Bowl | small salad in a bowl
Pfannengemüse | stir-fried vegetables

je/each 4,80



HAUPTGÄNGE

KNUSPRIGE ENTENKEULE

Orangensauce | Rotkohl | kleine Kartoffelknödel⁵
crispy leg of duck | orange sauce | red cabbage | small potato dumplings

21,40

WIENER SCHNITZEL

vom Schwein | Bratkartoffeln
pork | fried potatoes

13,90

vom Kalb | Bratkartoffeln
veal | fried potatoes

18,90

72 STUNDEN GESCHMORTES RINDERRAGOUT

grober Senf^{6,8} | herbe Schokolade | dunkles Bier | Gemüse
beef ragout 72 hours cooked | coarse mustard | dark chocolate | dark beer | vegetable

19,60

VEGAN

GRANATAPFEL-TEMPEH

Gemüsecurry | Rote Linsen | Kokosreis
pomegranate-tempeh | vegetable curry | red lentils | coconut rice

14,90



FISCH / KRUSTENTIERE

BIOLACHSTRANCHE

Romescosauce | Pfannengemüse | Süßkartoffelpüree
organic salmon | romesco sauce | stir-fried vegetables | sweet-potato-purée

25,30

1 PFUND GARNELEN

im Ganzen gegrillt | ofenfrisches Baguette | Citrus Aioli
1 pound of grilled prawns | baguette | citrus aioli

29,00



KINDERGERICHTE

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL PANIERT

bootshaus-Pommes | Ketchup
small schnitzel of pork | bootshaus french fries | ketchup
6,90

BOOTSHAUS-POMMES

mit Mayonnaise oder Ketchup
bootshaus french fries | mayonnaise or ketchup
3,70

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE

spaghetti | tomato sauce
4,50

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Beeren | Minze
crème brûlée | berries | mint
6,90

APFELKÜCHLEIN

Zimt-Zucker | Vanillesauce | Zwetschgenkompott | Walnusseis
mini apple tart | cinnamon sugar | vanilla sauce | stewed plums | walnut ice cream
8,90

GESCHMOLZENER SCHOKOLADENKUCHEN

Vanilleeis | Sauerkirschragout (dauert 20min)
melted chocolate-cake | vanilla ice-cream | sour cherry ragout (it takes 20min)
9,10

GEMISCHTES EIS DER EISMANUFAKTUR FONTANELLA

mixed ice cream of ice-cream manufactory "fontanella"
2,00 pro Kugel / per scoop

DIGESTIF

GRAPPA ANTICA CUVÉE, NONINO

2 cl 5,10

LANTENHAMMER – EDELBRÄNDE VOM SCHLIERSEE

Haselnussgeist, Mirabellenbrand unfiltriert, Waldhimbeergeist unfiltriert
2 cl 6,90

OBSTBRAND QUITTE, VALLENDAR

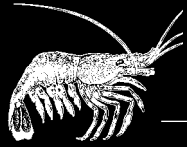
2 cl 6,80

alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

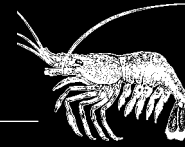
1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt

6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 ersatzweise mit Nitrat, 11 Nitritpökelsalz, 12 coffeinhaltig

UNSERE SPECIALS



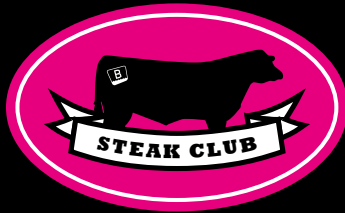
PFUNDIGER FREITAG



1 Pfund Garnelen

Citrus Aioli und ofenfrisches Baguette

24,00



bootshaus Steak Club

Sonntags 18.00 bis 21.00 Uhr

Rinderfilet (250g)

bootshaus-Pommes & Kräuterbutter

28,10

UNSERE NEUE HOMEPAGE
– KLAR UND INFORMATIV –
WWW.BOOTSHAUS.NET

