

BOOTSHAUS

— GRILL UND BAR —

Wochenkarte

-begrenzte Anzahl-

Vorspeise

Falafel | Gegrillte Aubergine | Hummus | Thaina

16

-HAUPTGANG-

WAGYUBURGER MIT BRIOCHE BRÖTCHEN

Rinderbacon | Cheddar | Sauce Tartare | Römersalat | Pommes

38€

GEBRATENES ZANDERFILET

Miso - Lauch | Kartoffelpüree | Gebackene Auster | Fischjus

42€

BEILAGEN

Trüffel Parmesan Pommes mit Trüffel Mayo

10€

Bergkäseschmarrn mit Kerbel und Frühlingszwiebeln

7€

-VORSPEISEN-

MAISSUPPE

Chorzio | Kräuteröl

12

BEEF TATAR

Frühlingslauch | Kräutercreme | Panko | Saaten

22

LACHS SASHIMI

Braune Butter mit Sojasauce | Misocreme
grüner Apfel | Haselnuss

22

BURRATA

Bunte Tomaten | Pinienkerne | Kresse

21

-SEAFOOD SPECIALS-

(begrenzte Anzahl)

Austern mit Vinaigrette 3 Stück / 19

Jahrgangssardinien aus Frankreich mit

Röstbrot/24

Kaviar Ossetra 30g Dose / 85

-Geschmack: nussig, buttrig, vollmundig -
Perfekt zu Fleisch!

Kaviar Imperial 50g Dose/ 125

-Geschmack: ausdrucksvoll, intensiv, voller
Fülle – perfekt zu Austern oder Fisch!

-GRILL-

RIB EYE "Jack's Creek Prime Qualität" (400g) 75

NEW YORK STRIP "Jack's Creek Prime Qualität" (300g) 55

RIB EYE "The Black" (300g) 49

RINDERFILET LADIES CUT "The Black" (200g) 42

RINDERFILET GENTLEMEN'S CUT "The Black" (300g) 59

DRY AGE SCHWEINEKOTELETT (300g) 32

TOMAHAWK STEAK "Jack's Creek" Prime Qualität
(ab 900g) 100g/16

-BEILAGEN-

Gebratene Pilze | Frühlingslauch | Majoran

8

Grüne Bohnen | Haselnüsse | Knoblauch

7

Wilder Brokkoli | Miso Espuma | Panko-Erdnusscrunch

8

Mac & Cheese

7

Kartoffelgratin

7

Steakhouse Pommes mit Chilimayo

5

Spinatsalat: Datteln | Mandeln | Röstbrot | Currydressing

ThaiTomatensalat: Gurke | Sesam | Chill Thai-Basilikum

6

- SAUCEN -

Sauce Béarnaise

4

Pfefferrahmsauce

4

Rotweinjus

4

Trüffeljus

6

Chimichurri

3

Kräuterbutter

3

-CHEF'S CHOICE-

WIENER SAFTGULASCH

Kartoffelstampf mit Estragon & Senf

39

DORADE ROYALE VOM GRILL

34

KARTOFFELGNOCCHI

Salbeibutter | Getrocknete Tomaten & Parmesan

32

Moin, wir freuen uns, Sie über alle Details unserer Gerichte im Hinblick auf die verwendeten Produkte,
Allergene und Stoffe hinweisen zu dürfen. Bitte fragen Sie uns für weitere Informationen.

SINCE  2017

BOOTSHAUS

GRILL AND BAR

HAFENCITY

Special of the Week

-STARTER-

Falafel | Grilled Eggplant | Hummus | Thaina

16

-MAIN COURSE-

WAGYUBURGER WITH BRIOCHE BUN

Beef Bacon | Cheddar | Tartar Sauce | Romaine Lettuce | Fries

38€

FRIED FILLET OF PIKE-PERCH

Miso - Leek | Mashed Potatoes | Baked Oyster | Fish Jus

42€

-SIDES-

Truffle Parmesan Fries with Truffle Mayo

10€

Mountain Cheese Pancakes with Chervil and Spring Onions

7€

-STARTERS-

SWEET CORN SOUP

Chorzio | Herb Oil

12

BEEF TATAR

Spring Onion | Herb Crème | Panko | Seed

22

LACHS SASHIMI

*Brown Butter with Soysauce | Miso Crème
Green Apple | Hazelnut*

22

BURRATA

Colorful Tomatoes | Pine nuts | Cress

21

- SEAFOOD SPECIAS -

(limited Amount)

Oyster with Vinaigrette 3 pieces / 19

Vintage Sardine from France with Toast Bread 24

Caviar Ossetra 30g / 85

-Taste: nutty, buttery, full bodied -

Perfect for Meat!

Caviar Imperial 50g / 125

-Taste: intensive, rich flavor -

Perfect for Oyster & Fish!

We serve with Cavier Blinis & Crème fraîche



-GRILL-

RIB EYE "Jack's Creek Prime Quality" (400g) 79

NEW YORK STRIP "Jack's Creek Prime Quality" (300g) 55

RIB EYE "The Black" (300g) 49

BEEF TENDERLOIN LADIES CUT "The Black" (200g) 42

BEEF TENDERLOIN GENTLEMEN'S CUT "The Black"(300g) 59

DRY AGED PORK CHOP (300g) 32

-SIDE DISHES-

Pan Fried Mushrooms | Spring Onion | Marjoram

8

Green Beans | Garlic Butter | Hazelnut

7

Wild Broccoli | Miso Espuma | Panko-Peanutcrunch

8

Mac & Cheese

7

Potatoes au Gratin

7

Steakhouse Fries with Chili Mayonnaise

5

*Spinach Salad: Date | Almond | Breadcrumbs Curry
Dressing*

6

*Thai Tomato Salad: Cucumber | Sesame Seed Chili |
Thai Basil*

-SAUCES-

Sauce Béarnaise

4

Creamy Peppercorn Sauce

4

Red Wine Sauce

4

Truffle Sauce

6

Chimichurri

3

Garlic Butter

3

-CHEF'S CHOICE-

VIENNESE JUICE GOULASH

Potato mash with tarragon and mustard

39

GRILLED DORADE ROYALE

34

POTATO GNOCCHI

Sage Butter | Dried Tomatoes | Parmesan

32

Moin! If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, then feel free to ask the staff for assistance.