

BOOTSHAUS

G R I L L U N D B A R

SPARGELCREMESUPPE

Bärlauchpesto | Croûtons

Vorspeise 9

LACHS IM KNUSPERMANTEL

Süßkartoffelpüree | Apfel | Koriander

Vorspeise 16

BEINSCHINKEN

Meerrettich | Röstbrot

Vorspeise 14

PARMESAN RISOTTO MIT SPARGEL

Kapern | Petersilie | Haselnuss

Hauptspeise 26

WEISSER SPARGEL MIT SAUCE BEARNAISE

Beilage 12

IL MENTORE

Aperol | Minzgeist | DSM Erdbeerbrand | Limette

Drink 14

BOOTSHAUS

— GRILL UND BAR —

-VORSPEISEN-

BROKKOLI TEMPURA

Curry-Linsenhummus | Fetakäse | Togarashi
16

BEEF TATAR VOM RINDERFILET

Buchenpilze | Pilzcreme | Topinambur
21

LACHS SASHIMI

Braune Butter mit Sojasauce | Misocreme
grüner Apfel | Haselnuss
19

GEBRATENER PULPO

Paprikapüree | Chorizo | Paprika-Koriandersalsa
Aioli
21

BURRATA

Tomatensugo | Oliven | Kresse
19

-FAMILY STYLE-

VORSPEISEN IN KLEIN ZUM TEILEN

Einmal Alles 55
Drei deiner Wahl 36

-GRILL-

RIB EYE "Jack's Creek" (400g) 65

NEW YORK STRIP "Jack's Creek" (300g) 45

RIB EYE "The Black" (300g) 45

RINDERFILET LADIES CUT (200g) 39

RINDERFILET GENTLEMEN'S CUT (300g) 56

DUROC SCHWEINEKOTELETT (300g) 28

-BEILAGEN-

Gebratene Pilze | Frühlingslauch | Majoran

8

Grüne Bohnen | Haselnüsse | Bohnenkraut

7

Gratinierter Rahmspinat

7

Mac & Cheese

7

Kartoffelgratin

7

Steakhouse Pommes | Chilimayo

5

Tomatensalat: Gurke | Kräuter
Sesam-Chili-Limettendressing

6

Gado Gado Salat: Kohl | Gurke | Karotte
Kartoffelcrunch | Erdnuss-Kokosdressing

6

-SAUCEN-

Sauce Béarnaise

4

Pfefferrahmsauce

4

Rotweinjus

4

Trüffeljus

4

Chimichurri

3

Kräuterbutter

3

-CHEF'S CHOICE-

MAISSUPPE

Chorizo | Kräuteröl

9

MEXICAN BEEF

Schwarzes Bohnenmus | Chipotle Creme
Rote Zwiebeln | Koriander

34

BOUILLABAISSE

Fisch und Meerestiere | Safrankartoffeln

Röstbrot

32

KABELJAUFILET

Trüffel - Parmesan Risotto

34

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.