

Willkommen im Bootshaus!

Seit Mai 2023 steht das Bootshaus für mediterranes Food Sharing.

In der Tradition des geselligen Zusammenseins laden wir Dich ein, unsere köstlichen Kleinigkeiten mit Freunden und Familie zu teilen.

Unsere Leidenschaft für gutes Essen ist unsere Motivation. Deswegen möchten wir Dir ein vielfältigeres kulinarisches Erlebnis bieten. Statt wie üblich nur einen Hauptgang zu genießen, hast Du die Möglichkeit, Dich durch die gesamte Karte zu schlemmen.

Wie in einer normalen Tapas Bar empfehlen wir ca. 3 Gerichte Tapas / Pizzetti und für ein Dessert ist doch immer Platz!

Für alle, die sich durch unsere Köstlichkeiten schlemmen möchten, ist unser La Dolce Vita Menü goldrichtig!

La Dolce Vita Menü

(Nur tischweise wählbar, 2-8 Personen)

Genießen ohne Limit! Mit vollem Service! Probiere Dich für 2 Stunden durch unsere gesamte Tapas / Pizzetti Auswahl – von vielfältigen Pizzakreationen über warme und kalte Tapas bis hin zu süßen Verführungen.

Preise pro Person Mo-Do 29,50 | Fr-So und Feiertag 34,50

NO FOODWASTE

Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, kannst Du zunächst drei Gerichte auswählen und danach alle 15 Minuten zwei weitere Gerichte bestellen.

Pro Person sind folgende Gerichte einmalig bestellbar: Garnelen, Burrata und ein Dessert nach Wahl. Danach +3€ pro Gericht

Aus organisatorischen Gründen bieten wir das Dolce Vita Menü für max. 8 Personen an.

Für größere Gruppen könnt ihr unser Tischbuffets im Sharing buchen. (Nur auf Vorbestellung).

2 Stunden beziehen sich auf die generelle Verweildauer nach Ankunft

Genießt eine schöne Zeit im Bootshaus und feiert den Sonnenuntergang.

Unsere Tapas! Egal ob nur Tapas oder in Kombination mit unseren anderen Gerichten – es passt immer.

Brotkorb mit dreierlei Dips (gehört einfach immer auf den Tisch) Curry-Dattel-Dip Schafskäsecreme Aioli	8,9
Burrata di Bufala (Burrata ist eine Sonderform des Mozzarella.) Salat Tomaten Sardellen geröstete Kerne Rucola-Pesto	12,8
Rosa Matjes BBQ Style – der Bootshaus Klassiker. Rosa Matjes auf geröstetem Brot BBQ – Zwiebeln gegrillter Bacon	6,7
Gemüseschale - gemischte Antipasti (kalt) Paprika Champignons getrocknete Tomate Oliven	8,9
Batatas ao murro – Aioli oder mit scharfer Sauce im Ofen gebackene Kartoffeln Knoblauch Rosmarin	6,8
Pimientos de Padrón (kleine Bratpaprika mit Knoblauch und Meersalz)	5,9
Datteln im Speckmantel	5,8
Tortilla de patatas - spanisches Kartoffelomelett	5,9
Schafskäse in der Tonschale im Ofen gebacken Tomaten rote Zwiebeln Knoblauch	8,8
Garnelen in der Tonschale Garnelen in Olivenöl in der Tonschale im Ofen gebacken Knoblauch	6,9
Garnelen in der Tonschale (scharf) Garnelen in Olivenöl in der Tonschale im Ofen gebacken Knoblauch Chili	6,9
Mettbällchen mit Tomatensauce Hausgemachte Mettbällchen vom Rind hausgemachte Tomatensauce	6,5
Knoblauch-Hähnchen aus dem Ofen Streifen vom Hähnchenbrustfilet Tomaten Knoblauch	10,5
Knoblauch-Hähnchen aus dem Ofen (scharf) Streifen vom Hähnchenbrustfilet Tomaten Knoblauch Chili	10,5

Unsere Salate mit ofenfrischem Baguette

Bootshaus Salat	14,9
Blattsalate der Saison geröstete Nüsse rote Zwiebeln Tomaten Grana Padano D.O.C. Oliven Dressing	
Nizza Salat Bootshaus Style	19,8
Blattsalate der Saison Thunfisch rote Zwiebeln Tomaten gekochtes Ei Kartoffelstücke Oliven Sardellen Kapern Dressing	
Greek Salat	19,8
Blattsalate der Saison Schafskäse rote Zwiebeln Tomaten Prosciutto Cotto getrocknete Tomaten Oliven Dressing	
Bootshaus Salat mit Garnelen	21,9
Blattsalate der Saison Garnelen aus dem Ofen rote Zwiebeln Tomaten Grana Padano D.O.C. Knoblauch Oliven Dressing	

Ihr wollt bei uns im Bootshaus feiern?

Sprecht uns an für eure Familienfeier – Party – Hochzeit oder Firmen-Event.

Wir beraten euch gerne und helfen bei der Planung.

Von der Open-Air-Bar bis zur Grillparty machen wir fast alles möglich.

Ihr müsst feiern – den Rest machen wir!

Alle Angaben in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

PIZZETTI – kleine Pizzen im Bootshaus Style.

Mama Mia	5,9
Hausgemachte Tomatensauce Fior di latte Tomaten Knoblauch	
bianco rosso verde	6,4
Creme fraiche Tomaten Fior di latte hausgemachtes Pesto	
Mafia Spezial	6,8
Hausgemachte Tomatensauce Fior di latte Kapern Sardellen Oliven	
Salami - geht immer	6,8
Hausgemachte Tomatensauce Fior di latte Salami Pimientos (Bratpaprika)	
Smokey Pete Style	7,5
Hausgemachte Tomaten & BBQ-Sauce Fior di latte Rinderhack rote Zwiebeln gegrillter Bacon Röstzwiebeln	
Gemüseschnitte – vegan	7,5
Hausgemachte Tomatensauce Knoblauch gegrilltes Gemüse getrocknete Tomate Oliven Rucola	
The Italian Job	7,8
Hausgemachte Tomatensauce Fior di latte Prosciutto Cotto Rucola Grana Padana D.O.P.	
Pizza Parma	7,8
Hausgemachte Tomatensauce Fior di latte Parmaschinken Grana Padana D.O.P. Rucola	
Tonno e cipolle	8,4
Hausgemachte Tomatensauce Fior di latte Thunfisch rote Zwiebeln Oliven	
Käsetraum hoch 4	8,9
Hausgemachte Tomatensauce Fior di latte Schafskäse Grana Padana D.O.P. Gorgonzola	
Nix geht ohne Gorgonzola	9,3
Creme fraiche Gorgonzola frische Birne gehackte Walnuss Honig	

Der leckerste Fisch ist immer noch die Bratwurst!

Für Fleisch auf den Teller, haben wir Klassiker aus der Smokey Pete Küche ins Bootshaus geholt.

Pete`s beste Wurst.

2 Stück Bratwurst vom Fleischermeister | warmer Kartoffelsalat | gegrillte Tomate | 15,7

Unser Bestseller:

Pinchos morunos - Hähnchenspieße, spanische Art 22,9

Hähnchenbrustfilet | Pimientos de Padrón | Kartoffeln (Batatas ao murro) | Aioli

So schmeckt der Fisch!

Den Klassiker aller Fischgerichte findet ihr auch bei uns im Bootshaus.

Rosa Matjes – mild und lecker oder Rotbarsch Schlemmerfilet nach Bootshaus Art.

Unser Tipp: Matjes Duo!

2 Stück rosa Matjesfilet | Omas Hausfrauen Sauce | Kartoffeln aus dem Ofen 15,8

Rosa Matjes Duo | Matjesfilet mit Omas Sauce | Matjesfilet mit BBQ-Sauce 16,9

Bacon | rote Zwiebeln | Kartoffeln aus dem Ofen

Rotbarschfilet aus dem Ofen | mediterrane Kräuterkruste 24,9

Gemüse-Kartoffel-Ragout | Tomatensauce

Rotbarschfilet aus dem Ofen | Senf-Dill-Kruste | warmer Kartoffelsalat 24,9

Dessert – Was Süßes geht immer.

Eclair Chocolat 7,5

Brandteiggebäck | Schokoladencreme | Sahne | Früchte

Ispirazione al Cheesecake 8,5

Frischkäse | Keksboden | Früchte | Topping