

Frühstück mit einem Heißgetränk nach Wahl (bis 22.00 Uhr)

französisch	– 1 Croissant, 1 gek. Ei, Konfitüre oder Honig	4,90
italienisch	– Ciabatta, Salami ^{2,4,7} , Tomate-Mozzarella Beilage, 1 Glas Prosecco	8,90
american	– Toastbrot, Ham & Eggs ^{4,7} , Cornflakes mit Milch	6,90
espanjol	– Baguette, Omelette mit Shrimps, Thunfisch, Tomate und Oliven ⁴	8,40

Frühstücksbeilagen:

gekochtes Landei	0,90	Wurstauswahl ^{2,4,7}	5,90
2 Eier im Glas	2,90	frischer Fruchtsalat	6,50
Portion Butter	0,80	Baguette	1,50
Honig	0,80	Croissant	1,20
Nutella	0,80	Ciabatta Brot	1,50
Konfitüre	0,80	Toastbrot	0,80
Käseauswahl ⁸	6,90		



Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons	3,20
Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,20

Snacks / für zwischendurch

Ciabatta Chicken Rucola	6,90
<i>mit gegrillter Hähnchenbrust auf frischem Rucola und kaltgepresstem Olivenöl</i>	
rustikaler Wurststeller mit Brot ^{2,4}	6,90
<i>verschiedene Wurstsorten aus unserer Region</i>	
Antipastiteller ⁴	8,90
<i>mit eingelegtem mediterranem Gemüse, Käse und Salami</i>	
Käseteller ⁸	7,90
<i>mit verschiedenen Käsesorten, Trauben und Baguette</i>	

Sexy Fingerfood

Wild Potatoes mit Sauerrahmdip	3,90
Mozzarella Sticks mit Dip	4,90
Garnelen in Tempura mit Dip	6,90



Salate

Salat Bootshaus	7,90
<i>knackige Blattsalate, Gurken, Tomaten, Oliven⁴ und Schafskäse</i>	
Mozzarella Caprese	6,90
<i>Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum</i>	
Insalata rucola e pomodoro	7,90
<i>Parmesankäse auf Rucolabett mit frischen Tomaten und Olivenöl</i>	
Salat California	8,90
<i>bunte Blattsalate, gegrillte Hähnchenbruststreifen, Gurken und Tomaten</i>	
Fisher Island	9,90
<i>Salatvariation mit gegrillten Garnelen</i>	
Beilagensalat zu den Hauptgerichten	3,50
<i>– Alle Dressings sind aus eigener Herstellung –</i>	

vegetarische Gerichte

Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise ^{4,8}	6,90
<i>Marktgemüse der Saison</i>	
hessische „Grüne Soße“ mit Ei	5,90
<i>mit frischen Pellkartoffeln</i>	

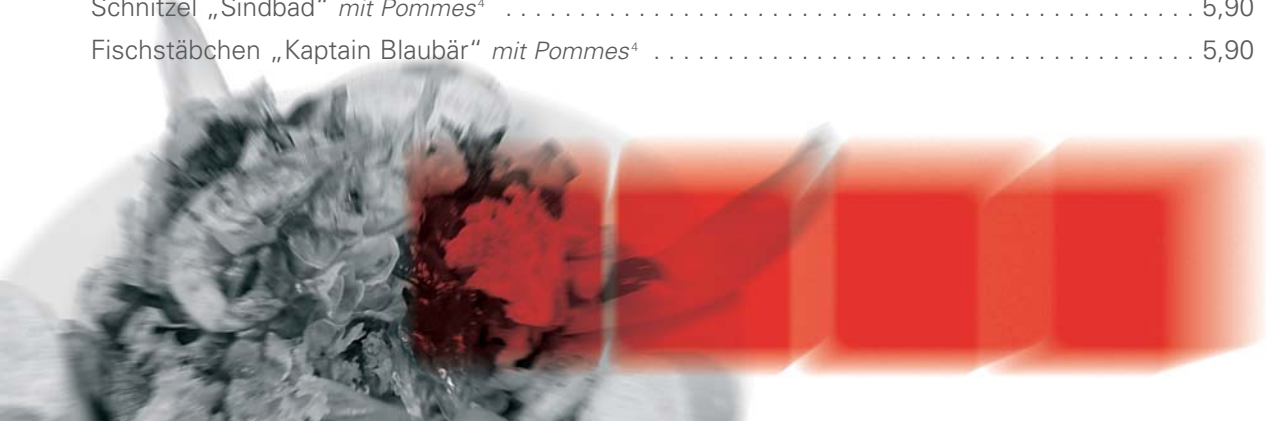


Pasta

Penne pomodoro e basilico	7,50
<i>Penne in Tomatensauce mit frischem Basilikum</i>	
Pasta & fish	9,50
<i>Penne in rotem Curry mit Lachs und Shrimps</i>	
Tagliatelle verdi	9,50
<i>mit Rinderfiletstreifen in leichtem Cognacrahm</i>	

Kinderteller

Nudelteller „Nemo“ mit Tomatensauce	4,90
Schnitzel „Sindbad“ mit Pommes ⁴	5,90
Fischstäbchen „Kaptain Blaubär“ mit Pommes ⁴	5,90





Hauptgerichte

Schweinefilet Calvados	12,90
<i>im ganzen gebratenes Schweinefilet auf Calvados-Apfelsauce, dazu Kroketten</i>	
Ente al` orange	14,90
<i>rosa gebratene Entenbrust in Orangensauce, dazu Apfelrotkohl und Schupfnudeln</i>	
Rumpsteak ca. 250 g	16,90
<i>mit Kräuterbutter oder Pfefferrahm, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	

frisch aus dem Meer

Zanderfilet	14,90
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Pernodschaum, dazu Tagliatelle in Blattspinat</i>	
Garnelenpfanne	13,90
<i>dazu Baguette</i>	
Thunfischsteak auf Riesling - Kräuter - Sauce	14,90
<i>dazu Gnocchis in Pesto und Tomaten - Oliven Ragout</i>	
Fischpfanne Bootshaus	15,90
<i>dazu Bratkartoffeln, Marktgemüse und Knoblauchbutter</i>	



Heißgetränke

Espresso ¹ 1,80
Espresso macchiato ¹ 1,80
doppelter Espresso ¹ 3,40
Tasse Café ¹ 2,00
Tasse Café entkoffeiniert 2,20
Große Tasse Café 2,80
Cappuccino ¹ 2,50
Latte Macchiato ¹ 2,50
mit Baileys 3,50
mit Vanille 3,00
mit Karamell 3,00
mit Cocos 3,00
Latte XL ¹ 4,20
Milchcafé ¹ 2,60
Heiße Schokolade mit Sahne 2,60
Heiße Zitrone 2,00
Heiße Milch mit Honig 2,20
Heißer Amaretto mit Sahne 3,60
Irish Coffee 4,10
Tee (verschiedene Sorten) 2,00
– täglich verschiedene Kuchen siehe Auslage –	

Alle Café-Spezialitäten
werden zubereitet mit





alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2} / light ^{1,2,6}	0,2 l	1,80
	0,4 l	3,40
Fanta	0,2 l	1,80
	0,4 l	3,40
Mezzo Mix ^{1,2}	0,2 l	1,80
	0,4 l	3,40
Sprite	0,2 l	1,80
	0,4 l	3,40
Gerolsteiner Wasser	0,25 l	1,80
<i>sprudel oder naturell</i>	0,5 l	3,40
	0,75 l	4,40
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	2,50
Tonic Water ³	0,2 l	2,50
Ginger Ale ³	0,2 l	2,50
Orangina	0,25 l	2,50
Orangina rouge	0,25 l	2,50
Bionade	0,33 l	2,00
<i>Litschi, Holunder, Ingwer - Orange, Kräuter</i>		
Tradewinds Icetea	0,33 l	2,90
<i>Peach, Lemon, Red Orange</i>		
"Carpe Diem" Kombucha	0,33 l	3,50
Effect Energy drink ^{1,2,4,5}	0,2 l	2,50

granini Säfte

Saftschorle	0,2 l	1,80
	0,4 l	3,40
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,10
Orangensaft	0,2 l	2,30
Maracujasaft	0,2 l	2,30
Kirschsafft	0,2 l	2,30
Bananensaft	0,2 l	2,30
Erdbeersaft	0,2 l	2,30
Ananassaft	0,2 l	2,30
Pfirsichsaft	0,2 l	2,30
Grapefruitsaft	0,2 l	2,30
Tomatensaft	0,2 l	2,30
Zitronensaft mit Soda	0,2 l	3,00
Orangensaft frisch gepr.	0,2 l	3,50



Biere vom Fass

Krombacher Pils	0,3 l 1,90
	0,5 l 3,10
Bitburger Pils	0,3 l 1,90
	0,5 l 3,10
Erdinger Hefeweizen	0,3 l 1,90
	0,5 l 3,10
Radler / Diesel	0,3 l 1,90
	0,5 l 3,10
Heferadler (Russ)	0,5 l 3,30
Colaweizen	0,5 l 3,30

Flaschenbiere

Erdinger dunkel / kristall	0,5 l 3,10
Erdinger alkoholfrei	0,5 l 3,10
Krombacher alkoholfrei	0,33 l 2,10
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l 2,10
Becks	0,33 l 2,50
Becks Lemon	0,33 l 2,50
Salitos	0,33 l 3,50
Apfelwein	0,25 l 2,00
	0,5 l 3,50





Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco Scavi & Ray	0,1 l	3,10
	0,75 l	20,00
auf Eis	0,2 l	5,50
Fürst von Metternich	0,75 l	25,00
Lanson Brut	0,75 l	49,00
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	59,00
	0,2 l	15,00
Ruinart Rosé	0,75 l	89,00



Weine

Italien / Weisswein

Pinot Grigio 0,2 l 3,10
Le Anfore, Casa Vinicola Zonin

Grillo, Terre di Campo Sasso, Sizilien
feingliedrig mit leichten 0,2 l 4,40
Aromen von Zitronengras 0,75 l 18,00

Italien / Rotwein

Merlot 0,2 l 3,10
Le Anfore, Casa Vinicola Zonin

Chianti, Terre di Priori D.O.C.G
weich und saftig 0,2 l 4,10
mit vollem Beerendaroma 0,75 l 15,00

Barbera d'Alba, Renato Buganza, Piemont
kraftvoll und fruchtig 0,75 l 18,50

Nero d'Avola, Terre di Campo Sasso, Sizilien
weich, rund und erdig 0,2 l 4,90
0,75 l 19,00

Brancaia TRE, Chianti 0,75 l 24,00
saftiger Toscanawein aus drei Rebsorten mit vollem Aroma

Spanien / Weisswein

Barcelo, Albillo – Sauvignon Blanc, Castilla y Leòn
strohgelb mit Tropen- 0,2 l 3,90
und Zitrusfrüchten 0,75 l 14,00

Spanien / Rotwein

Vina Marquesa, Tinto Semi Dulce, Alicante
lieblich mit seidigen Tanninen 0,2 l 4,40
0,75 l 17,50

Rioja, Castillo de Clavijo, Crianza
dichtes, tiefes Rot mit 0,2 l 4,70
leichten Vanillearomen 0,75 l 18,00

Chile / Weisswein

Misty Peak, Chardonnay 0,2 l 4,10
blumige Note, gehaltvoll 0,75 l 15,00
und fruchtig

Chile / Rosé

Misty Peak, Cabernet Sauvignon
reifes Tannin, saftige Frucht- 0,2 l 4,10
fülle von schwarzen Kirschen 0,75 l 15,00

Frankreich / Rosé

Sensations, Barquièere Haute, Vin de Pays d'Oc
feinfruchtig mit Aromen nach 0,2 l 4,20
Himbeere und Erdbeere 0,75 l 16,00

Deutschland / Weisswein

Riesling halbtrocken Rheingau
Aroma nach Aprikosen 0,2 l 3,90
und Citrus. Leichte bekömmliche Säure

Gault Millau "Entdeckung des Jahres 2006"
Markus Schneider, Riesling, Pfalz
säurearm mit weichen 0,75 l 21,00
Birnennuancen

Deutschland / Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst, Rheingau
Weingut Ernst, 0,2 l 4,40
Raventhaler Steinmacher
Süffiger und unkomplizierter Rosé für alle Gelegenheiten

