

Vorspeisen & Suppen

Beilagensalat <small>(G)(M)(O)</small> von verschiedenen marktfrischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Karotten und Krautsalat in Honig Senf-Dressing	5,50 €
Tagessuppe jeden Tag frisch von unserem Küchenteam zubereitet, fragen Sie das Servicepersonal	6,50 €
Bruschetta Klassik <small>(A)(C)</small> Kleine Tomatenstückchen mit Olivenöl auf Ciabatta	6,50 €
Hessen Bruschetta <small>(A)(C)</small> Kleine Tomatenstückchen mit Handkäse und Zwiebeln auf Krustenbrot	7,20 €

Fleischlos

Lehrlingspfännle <small>(A)(C)(G)</small> hausgemachte Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln	12,90 €
Flammkuchen vegetarisch <small>(G)(C)(A)</small> mit mediterranem Gemüse und Käse	13,90 €
Ofenkartoffel „Klassik“ <small>(C)(G)(M)(O)</small> mit frisch zubereitetem Kräuterquark an Salatgarnitur	11,50 €
Handkäs <small>(A)(C)</small> serviert mit Musik (Zwiebeln & Kümmel), dazu Krustenbrot	11,50 €
Vegetarische Gemüse-Pfanne <small>(G)(A)</small> Mediterranes buntes Gemüse an Fetakäse, dazu Krustenbrot	15,20 €

Unsere Schnitzelspezialitäten

	„S“ 100g	„M“ 200g
Schnitzel Wiener Art <small>(A)(C)</small>	12,60 €	16,60 €
<i>Unser Klassiker: paniertes Schweineschnitzel mit einer Zitronengarnitur und Pommes-Frites</i>		
Zwiebelschnitzel <small>(A)(C)(D) (X)(A)(CG)</small>	13,60 €	17,80 €
<i>paniertes Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln in Bratensoße, serviert mit Pommes-Frites</i>		
Jägerschnitzel <small>(A)(C)(D)</small>	13,60 €	17,80 €
<i>paniertes Schweineschnitzel in unserer Champignon-Rahmsoße, dazu Pommes-Frites</i>		
Holzfällerschnitzel <small>(A)(C)</small>	13,60 €	17,80 €
<i>Für starke Männer und solche, die es werden wollen: paniertes Schweineschnitzel mit Speck, Spiegelei und Bratkartoffeln</i>		
Jalapeños Schnitzel <small>(A)(C)(G)</small>	14,90 €	18,90 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Jalapeños und Käse überbacken, dazu Currysoße und Pommes</i>		

Die jeweiligen Schnitzel werden von uns, zu einem Aufpreis von 2,50 €, auch als Hähnchenschnitzel zubereitet!

Bei einem Beilagen Wechsel benötigen wir mehr Zeit und mehr Zutaten. Aus diesem Grund erlauben wir uns einen Kostenaufschlag von 1,00 € Bitte bedenken Sie das wir eine Verpackungsgebühr von 1,00 € berechnen, falls Sie etwas mitnehmen möchten

Vom Schwein, Rind und Geflügel

Hackbraten	14,80 €
<i>serviert mit geschmorten Zwiebeln, Sauerrahm und Bratkartoffeln</i>	
Schweinehaxe	19,80 €
<i>mit gedünsteten Zwiebeln in Bratensoße, serviert mit Petersilienkartoffeln</i>	
Ruder Pfanne <small>AUCGIMOXLE</small>	23,50 €
<i>Schweinelende an unserer Pilzrahmsoße, dazu Käsespätzle</i>	
Tafelspitz <small>AUCIO</small>	23,90 €
<i>Softiges, gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsoße, dazu Dampfkartoffeln</i>	
Rumpsteak „Zwiebel“ <small>AUCGIMOXLE</small>	31,50 €
<i>mit geschmorten Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln</i>	
Rumpsteak „Klassisch“ <small>(ca.220g) OIGIMIO</small>	31,10 €
<i>serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel <small>AUCGIMOXLF</small>	18,90 €
<i>an Currysauce, dazu servieren wir Basmatireis</i>	
Hähnchenbrustfilet <small>GI</small>	17,70 €
<i>an Kräuterbutter, dazu servieren wir Pommes-Frites</i>	



BOOTSHAUS *am Main*

Fisch

Lachsfilet (A)(C)(D)(G) 25,80 €
*frisch gebratenes Lachsfilet mit Basmatireis an Weißwein-Soße,
dazu buntes Gemüse*

Backfisch 15,90 €
mit Pommes dazu Remouladensoße

Nudeln

Penne 16,80 €
*an Sahneseife mit Hähnchenbrust und buntem Gemüse an
Parmesanspalten garniert*

Gnocchi 14,90 €
mit Spinat-Gorgonzola-Sauce

Salate

Hähnchen Salat (C)(G)(M)(O) 16,90 €
*Salat der Saison an hausgemachtem Honig Senf-Dressing,
mit gegrillter Hähnchenbrust und Croutons, an
Parmesanspalten garniert*

Lachs Salat (C)(G)(M)(O) 18,50 €
*Salat der Saison an hausgemachtem Honig Senf-Dressing,
mit gegrilltem Lachs Cherrytomaten und Croutons*

Bauernsalat (C)(G)(M)(O) 14,90 €
*Variation von marktfrischen Blatt- und Rohkostsalaten
an Balsamico Dressing mit gebratenem Gemüse*

*Unsere Salate kommen direkt vom Bauern und werden frisch zubereitet.
Zu jedem Salatteller reichen wir ofenfrisches Brot. Jeder weiterer Brotteller kostet 1,50 €*

Flammkuchen

- Flammkuchen Elsässer Art** ^{G|C|A} 13,50 €
der Klassiker mit Zwiebeln, Schinken und Creme Fraîche
- Flammkuchen vegetarisch** ^{G|C|A} 13,90 €
mit mediterranem Gemüse, Creme fraîche und Käse
- Flammkuchen Lachs** ^{D|G|C|A} 15,90 €
mit Lachsfiletstreifen, Creme fraîche, Sauerrahm, Spinat und Cherry Tomaten

Burger

- Hausgemachter Hamburger** ^{A,G,M,N} 17,90 €
traditionell belegt mit gegrilltem Rindfleisch Patty, Eisbergsalat, Gewürzgurken, Zwiebeln und Tomaten dazu Pommes Frites
- Hausgemachter Cheeseburger** ^{A,G,M,N} 18,80 €
mit saftigem Rindfleisch Patty, Irish Cheddar Käse, Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Pommes Frites
- Hausgemachter Bacon Cheeseburger** ^{A,G,M,1,2,N} 19,50 €
mit saftigem Rindfleisch Patty, knusprigem Bacon, Irish Cheddar Käse, Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurken dazu Pommes Frites
- Hausgemachter Chrispy Chicken Burger** ^{A,C,G,M,N} 18,80 €
gegrilltes Hähnchenfleisch im Cornflakes Mantel, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eisbergsalat dazu Pommes

Für Kinder

Räuberteller <i>Teller und Besteck... geklaut wird bei den Eltern</i>	0,00 €
Penne ^{G),A)} <i>mit Tomatensoße</i>	7,80 €
Zwergenwald ^{A),C)} <i>Hausgemachte Spätzle in Champignonrahmsoße</i>	7,90 €
Pommes Frites <i>mit Mayonnaise oder Ketchup</i>	4,80 €
Schnitzel „Hotzenplotz“ ^{A),C)} <i>paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites</i>	10,90 €
Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,60 €

Dessert

Heißer Apfelstrudel <i>serviert mit Vanillesoße und Sahne</i>	9,80 €
Lauwarmes Schokotörtchen <i>Dunkler Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne</i>	9,40 €
Lavacake <i>Weißer Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne</i>	9,60 €
Zitronensorbet <i>Zitronensorbet mit Vodka, Prosecco und Minze</i>	7,90 €
Eis <i>Wahlweise Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone oder Stracciatella</i>	2,10 €