

Liebe Gäste,

recht herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Flörsheimer Bootshaus“.

Vom selbstgemachten Apfelweinhandkäse bis hin zum leckeren Rumpsteak findet bestimmt jeder Geschmack sein passendes Gericht.

Frisch gebrühter Kaffee und nach alter Tradition selbstgebackener Kuchen sollen Sie ebenfalls verwöhnen. Wir bieten Ihnen gutbürgerliche, deutsche Küche in nicht zu kleinen Mengen an.

Unsere Speisekarte ist unverbindlich, Änderungen sind uns vorbehalten. Gültig ist einzig diese Speisekarte.

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich frisches Gemüse, Salate der Saison und Fleisch das eigens für Ihre Bestellung frisch paniert und gegrillt wird. Soßen, Suppen und Dressings werden bei uns mit frischen Zutaten und nach eigenen Rezepten noch selbstgemacht. Auch unsere Kartoffel-Speisen werden nach dem Anliefern der rohen Kartoffel bis zum fertigen „Produkt“ in unserer Küche traditionell, frisch hergestellt.

Haben Sie deshalb Verständnis, dass es gerade auch im Sommer, bei geöffneter Terrasse ein klein wenig länger als gewohnt dauern kann bis die Gerichte auf den Teller kommen, schmecken dafür aber umso besser.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen, entspannten Aufenthalt und freuen uns Sie als Gast bewirten zu dürfen.

Ihr

Lutz Hagemann und das Bootshaus-Team

Unsere Empfehlung

Buddha Bowl

Salat^{M,U,4}, Gemüse, Thainudeln^{Aa,C}, Karotten, Aioli^{G,U},
Paprika-Dip^U mit Weizenhaube^{Aa} dazu:

Tofu	10,90 Euro
Hähnchen	10,90 Euro
selbstgeräuchertes Lachssteak	13,90 Euro

Pulled Beef Burger ^{Aa,C,G,U} mit Pommes	10,90 Euro
--	------------

Jackfruit Burger ^{Aa,C,G,U} mit Pommes	10,90 Euro
--	------------

Frankfurter Grüne Soße^{C,G,M,5}, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und
Speck^{1,2,5,8} dazu:

4/2 Eier	8,90 Euro
Schnitzel ^{Aa,C,G}	10,90 Euro
Putensteak	11,90 Euro
selbstgeräuchertem Lachssteak	13,90 Euro

Kleine und große Leckereien

Tagessuppe	3,50 €
Apfelweinhandkäse (weich und durchgereift, anders als üblich), selbstgemacht mit Essig-Senf-Öl Dressing, Brot^{Aa,Ab,P}, Butter	5,90 €
Apfelweinhandkäse (s. o.) mediterran, Chefdressing, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Brot^{Aa,Ab,P}, Butter	6,90 €
Handkäse mit saarländischer Musik, mit Balsamico-Dressing^{Aa,M,4}, Brot^{Aa,Ab,P}, Butter	5,90 €
Hirtenkäse^G unpaniert, in der Papier-Folie mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch gegrillt, an kleinem gemischtem Salat^{A,G,M} dazu Baguette^{Aa,G}	8,60 €
Tofu, in der Papier-Folie auf Gemüse mit Knoblauch gegrillt, an kleinem gemischtem Salat^{A,G,M} dazu Baguette^{Aa,G}	8,90 €
Flammkuchen^{Aa} mit Crème Fraîche, Bacon^{1,2,5,8} Zwiebeln und Petersilie	8,90 €
Carpaccio vom deutschen Rind auf buntgemischtem Blattsalat mit Balsamico und Parmesan	10,90 €

Bootsbau-Dippchen

mit Kartoffelgratin ^G und gebratenem Gemüse ^U dazu:	
Tofu	9,90 €
Schweinefilet	11,90 €
selbstgeräuchertes Lachssteak	13,90 €

Salate

Buntgemischter, frischer Blattsalat nach Wahl mit Joghurt ^{G,M} oder Essig-Senf-Öl- oder Chef-Dressing ^{M,U,4} und frischem, selbstgebackenem Baguette ^{A,G}	
Vitamin, mit frischem, gebratenem Gemüse^U	9,90 €
Steuermann, mit gegrillten Putenbruststreifen^{M,U}	9,90 €
Griechische, mit lecker angemachtem Hirtenkäse^{M,U}	9,90 €
Captain Jack, mit paniertem Fischfilet^{Aa,C,G}	9,90 €
Vegetarisch, mit gebratenem Tofu	9,90 €
Poseidon, mit 2 gegrillten Garnelen^{B,U}-Spießen	12,30 €
Beilagensalat	3,20 €

Aus Fluss und Meer

Geräucherte Forelle, gegrillt, eine Beilage nach Wahl	13,90 €
Zanderfilet, Süßwasser-Edelfisch gegrillt, saftig, fett- und grätenarm, eine Beilage nach Wahl	16,90 €

Cordon Bleus schmackhaft gefüllt

zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

Klassisches Cordon Bleu ^{Aa,C,G} , mit gekochtem Schinken ^{3,2} und Käse ^G gefüllt	10,60 €
Französisches Cordon Bleu ^{Aa,C,G} , gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren ^A	10,60 €
Flörsheimer Cordon Bleu ^{Aa,C,G} , gefüllt mit Apfelweihandkäse und roten Zwiebeln	10,60 €

Leckerer vom Schwein und Kalb

zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

Gegrilltes vom Spanferkel	13,90 €
Original Wiener Schnitzel ^{Aa,C,G} , vom Kalb	16,90 €
Schnitzel ^{Aa,C,G} Wiener Art , vom Schwein	8,90 €
Schnitzel ^{Aa,C,G} vom Schwein	9,90 €

dazu eine der folgenden Variationen:

- mit **Rahmsoße**^{Aa,G,L,S}
- **Düsen**, mit gebratenen Zwiebeln
- **Jäger**, mit frischen Champignons in Rahmsoße^{Aa,G,L}
- mit **Tomatensoße**^{Aa,G,L}

Leckerer vom 300° Heißen Lavasteingrill

Bootshaus-Burger^{Aa,G,C}

mit Hacksteak^U oder Schnitzel, Dips^{A,C,M,3,U} und Pommes 10,90 €

Mediterranes Knoblauchhähnchen in der Pfanne (ausgebeint, mit Haut und seinem natürlichen Fett) mit Oliven, Tomaten, Gemüse

und Risolée-Kartoffeln 13,90 €

Rumpsteak, Rohgewicht ca. 180 - 200 g 18,50 €

Putensteak, gegrillt 10,50 €

Hacksteak^U, gegrillt 10,90 €

und einer der folgenden Variationen, sowie einer Beilage nach Wahl:

- mit Kräuterbutter
- mit Aioli^{G,U}
- mit Knoblauch-Kräuterquark
- mit Oma Henriettes Scharfmacher^U aus roten Peperoni und Paprika
- mit gebratenen Zwiebeln

Einzelportion Pommes 2,50 €

Einzelportion Bauernbrot^{Aa,Ab,P} oder

selbstgemachtes Baguette^{A,G} 1,50 €

Ketchup, Mayo oder Senf 0,20 €

Beilagen nach Wahl

Pommes, Western Kartoffel, Spätzle^{Aa,C},

Aufpreis 1 Euro:

- frisches, gebratenes Gemüse^U der Saison
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{1,2,5,8},
- Beilagensalat mit Joghurt^{A,M,G}, Chef^{M,U,4} oder Essig-Senf-Öl-Dressing

Desserts

Fürst Pückler Eisschnitten ^{A,E,G,H,I,3}	4,50 €
Tartufo classico ^{A,C,F,G,H} oder Tartufo weiß ^{A,C,G,I}	5,50 €
Bitte fragen Sie nach unserem Tagesdessert	

Kuchen und Torten (auch zum Mitnehmen)

Auswahl in der Kuchentheke

Torten	2,80 €
Käsekuchen	2,30 €
Hefe-Blechkuchen	2,50 €
Kuchen (Marmor-, versunkener Apfelkuchen, etc.)	2,30 €
Portion Sahne	1,00 €

Allergene und Zusatzstoffe unserer Kuchen und Torten entnehmen Sie bitte der an der Kuchentheke ausliegenden Liste.

Die aufgeführten Preise auf unserer Karte verstehen sich wie folgt:

inkl. 19 % MwSt., inkl. Bedienung, in Euro, Gewerbesteuer, Einkommenssteuer, Alkoholsteuer, Lohn- und Kirchensteuer, Renten-, Pflege- sowie Krankenversicherung, Feuer-, Wasser- und Haftpflichtversicherung, Solidaritätszuschlag, Kfz-Steuer und Versicherung, Diebstahl-, Einbruch-, Unfall-, Rechtsschutz- und Lebensversicherung, Altersvorsorge, Rundfunk- und GEMA Gebühren, Straßenreinigung, Müllabfuhr, Schornsteinfeger, Wartungspauschalen, Telefon- und Kabelgebühren, Personal, Pacht, Wasser/Abwasser, Berufsgenossenschaft, IHK, Rücklagen für Gebrauchsgegenstände wie Teller, Gläser, Bestecke, Küchengeräte, Töpfe, Pfannen, Behälter etc. Kosten für Spülmittel, Desinfektion, Reinigungsmittel, Putzlumpen, Toilettenpapier, Handpapier und Seife, Dekoration, Kerzen, Bon-Rollen und Druckerpatronen, Web-Seite und Email-Account, Glühlampen, Renovierungsarbeiten, Schreibgeräte, Verpackungsmaterialien, Steuerberater, Papier, Vorbinder, Servietten, Reinigung der Tischdecken/-Läufer sowie Strom und Gas und natürlich Lebensmittel.

Über Ihren Besuch freut sich der Finanzminister des Landes Hessen, die Stadt Flörsheim und das gesamte Bootshausteam

Kennzeichnungspflichte Allergene und Erzeugnisse daraus:

A Glutenhaltiges Getreide (Aa Weizenmehl, Ab Roggenmehl, Ac Hopfen, Ad Quarkernmehl, Ae Gerste), B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte (Wal-, Haselnüsse etc.), L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere (Muscheln, Schnecken etc.), S mit Rotwein oder Weißwein, T Cognac, U Knoblauch

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 enthält eine Phenylalaminquelle, 14 Süßungsmittel, 15 Nitritpokelsalz