

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 Chefdressing^{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 gemischten Salat dazu eine Focaccia-Stange^{Aa}	8,60 €
Tofu (vegan möglich), in der Papier-Folie auf Gemüse mit Knoblauch gegrillt, an kleinem Salat dazu eine Focaccia-Stange^{Aa}	8,90 €
Flammkuchen^{Aa} mit Crème Fraîche, Bacon^{1,2,5,8} Zwiebeln und Petersilie	8,90 €

Burger

Bootshaus-Burger^{Aa,G,C} mit Hacksteak^U oder Schnitzel^{Aa,C,G}, Dips^{A,C,M,3,U} und Pommes	10,90 €
Pulled Beef Burger^{Aa,G,C} 100% Rindfleisch^{O,U,1}, Dips^{A,C,M,3,U} und Pommes	10,90 €
Jackfruit Burger^{Aa}, vegan mit Jackfruit in Curry-Soße, Dips^{A,M,3,U} und Pommes	10,90 €

Salate

Buntgemischter, frischer Blattsalat nach Wahl mit Joghurt^{G,M} oder Essig-Senf-Öl- oder Chef-Dressing^{M,U,4} und frischer, selbstgebackener Focaccia-Stange^{Aa}	
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 Zanderfilet^{Aa,C,G}	16,90 €
Vegetarisch/vegan, mit gebratenem Tofu	9,90 €
Poseidon, mit 2 gegrillten Garnelen^{B,U}-Spießen	14,90 €
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 €
Lachssteak, selbst geräuchert, gegrillt, auf gebratenem Gemüse, eine Beilage nach Wahl	13,90 €

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 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 €
Allgäuer Cordon Bleu ^{Aa,C,G} , gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken ^{2,5,8,15} und Käse	10,60 €
Italienisches Cordon Bleu ^{Aa,C,G} , gefüllt mit Salami ^{L,M,2,3,8} , Tomaten und Käse	10,60 €

Leckerer vom 300° heißen Lavasteingrill

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	

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	18,50 €
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}	
- mit Paprika-Rahmsoße ^{Aa,G,L,S}	
- Düsen , mit gebratenen Zwiebeln	
- Jäger , mit frischen Champignons in Rahmsoße ^{Aa,G,L}	
- mit Tomatensoße ^{Aa,G,L}	
- mit Ruderhaus , mit Bacon ^{1,2,5,8} und einem Spiegelei	10,60 €

Beilagen nach Wahl

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

oder gegen Aufpreis von 1,00 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	
Einzelportion Pommes, Westernkartoffel oder Spätzle	2,50 €
Einzelportion Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ^{1,2,5,8}	3,50 €
Einzelportion gebratenes Gemüse	3,50 €
Einzelportion Soße	2,00 €
Einzelportion selbstgemachte Kräuterbutter oder Dips	1,50 €
Einzelportion Bauernbrot ^{Aa,Ab,P} oder selbstgemachte Focaccia-Stange ^{Aa}	1,50 €
Ketchup, Mayo oder Senf	0,20 €

Desserts

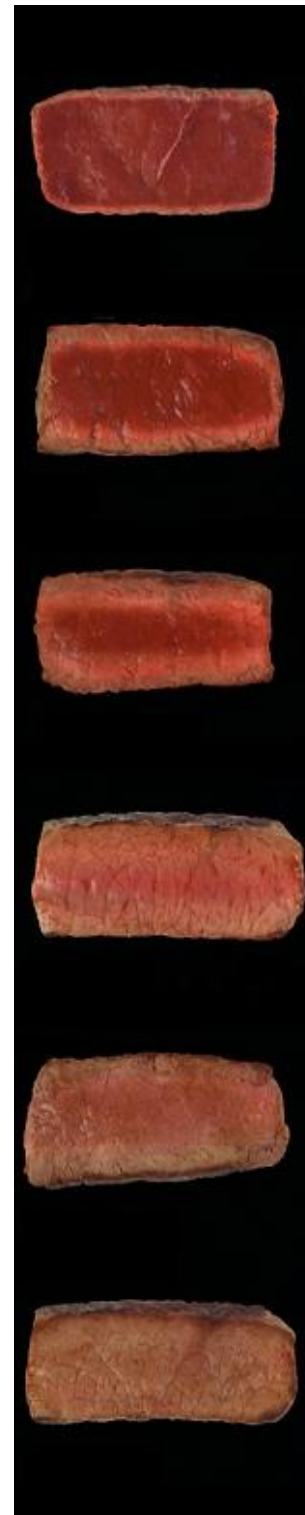
Fürst Pückler Eisschnitten ^{A,E,G,H,I,3}	4,50 €
Crème brûlée mit Kirsch-Grütze	6,90 €
Süßer Flammkuchen, mit Schmand, Zimt, Zucker und Äpfeln	5,90 €
Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren	5,90 €
Flörsheimer Eisberg	
Eis umhüllt mit Bisquit und Eischnee	5,90 €

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.



Garstufen im Überblick

Blue rare

Außen geröstet, innen kalt und roh.
Kerntemperatur unverändert

Rare (englisch)

kräftig angebraten, innen fast roh.
Kerntemperatur maximal 45°C

Medium rare

das Fleisch ist im Kern noch leicht blutig
und nach außen hin rosa.
Kerntemperatur maximal 55°C

Medium

das Fleisch ist innen durchgängig rosa
Kerntemperatur zwischen 60°C und 65°C

Medium well (rosa)

das Fleisch hat nur noch einen leichten
rosa Kern.
Kerntemperatur zwischen 65°C und 73°C

Well done (durchgebraten)

das Fleisch ist völlig durchgebraten und
gibt nicht nach. (Schuhsohle ;-)

**Die Bilder dienen als Orientierung und
sind unverbindlich**