



Frühstückskarte Bootshaus

Montag – Freitag von 10:30 Uhr bis 12:30 Uhr

Kleines Frühstück:

1 Bäckerbrötchen, 1 Butter, Marmelade 2,50 €

Süße Verführung:

2 Bäckerbrötchen, 2 Butter, Marmelade, Honig und Nutella 5,50 €

Das Herzhafte:

2 Bäckerbrötchen, 2 Butter, Rühreier mit Speck,
gekochter Schinken, Käse 8,50 €

Das Gekläpperte:

1 Bäckerbrötchen, Bauernbrot, 2 Butter,
Rührei mit Schinken und Schnittlauch 6,50 €

Kater - Frühstück:

1 Bäckerbrötchen, Bauernbrot, 2 Butter, 2 Spiegeleier,
gekochter Schinken, saure Gurke 7,50 €

Fitness – Frühstück:

1 Körnerbrötchen, 1 Butter, Honig, 1 Schale Obstsalat,
1 Schale Naturjoghurt und 1 Schale Müsli 7,50 €

Prosecco – Frühstück:

1 Bäckerbrötchen, Bauernbrot, 2 Butter, Marmelade,
Schinken, Käse, 2 Rühr- oder Spiegeleier, Tomate-Mozzarella,
hausgebeizter Lachs und 1 Glas Prosecco 13,50 €



Frühstück – Extras:

1 Bäckerbrötchen	0,60 €
1 Scheibe Bauernbrot	0,60 €
1 Körnerbrötchen	1,00 €
Portion Butter	0,50 €
Portion Marmelade	0,50 €
Gekochtes Ei	1,00 €
Portion Rührei oder Spiegelei	3,50 €
Portion gekochter Schinken	1,80 €
Portion Käse	1,80 €
Portion hausgebeizter Lachs	3,80 €
Portion Tomate – Mozzarella	3,80 €
Portion gebratener Speck	1,80 €
Schale Obstsalat	4,00 €
Schale Naturjoghurt mit Müsli	3,50 €

Samstag – Frühstücksbuffet von 10:30 bis 12:30 Uhr

Filterkaffee, Tee nach Wahl, Orangensaft, Brot- und Brötchenauswahl, Marmelade, Nutella, Honig, Butter, Tomate – Mozzarella, hausgebeizter Lachs, Obstsalat, Wurst, Käse, Mett mit Zwiebeln und Rühreier und Spiegeleier

Preis pro Person 12,90 €

Sonntags wie gewohnt Brunch von 10:30 bis 14:00 Uhr

Preis pro Person 25,50 €



Für den kleinen Hunger

Vorspeisen und Suppen

Portion Oliven mit Landbrot und Butter *7	5,90 €
Mixed olives with brown bread and butter	
Variation von Bruschetta (4 Stück)	6,90 €
mit frischen Tomaten und mit mediterranem Gemüse Bruschetta (4 pieces) tomatoes and mediterranean	
‘Hüttenberger Handkäs’ mit Musik *7	7,90 €
German curd cheese with onion and vinegar	
Gebackenes Reisbällchen (Arancini) *7	8,90 €
gefüllt mit Erbsen, Schinken, Frischkäse am Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarella Rice dumplings filled with peas, ham and cream cheese, served on arugula, tomatoes and mozzarella	
Hessen-Antipasti	9,90 €
gebratene Kartoffelwurst, Spundekäs, Handkäs’ mit Musik, Grie` Soß mit Ei, Landbrot und Butter *2,3,5,6,7 Antipasti - fried potato sausage, cream-cheese, German curd cheese with onion and vinegar, green sauce with egg, brown bread and butter	
Hessenschnitte	9,90 €
belegte Brote mit Kräuterquark, Spundekäs’, Vespermett und frischen Zwiebeln *2,3,4,7 Slices of brown bread with herb quark, cream cheese, ground pork and fresh onions	
Garnelen in Knoblauchöl	8,90 €
mit Kirschtomaten und Baguette In garlic baked shrimps with cherry tomatoes and baguette	
Minestrone (Italienischer Gemüse Eintopf)	4,90 €
mit Baguette Italian vegetable stew (Minestrone) with baguette	
Gulaschsuppe	5,90 €
mit Landbrot Goulash Soup with brown bread	



Salate

Zu allen Bootshaussalaten reichen wir Baguette.

Beilagensalat*7 Side salad	3,90 €
Bootshaussalat Athen in Vinaigrette *7 Bunte Blattsalate mit Gurke, Paprika, Oliven und Feta Mixed Salad with vinaigrette with cucumber, bell pepper, olives and feta cheese	10,90 €
Bootshaussalat in Vinaigrette *2,3,4 mit Kochschinken, Käse und Ei Mixed Salad in vinaigrette with ham, cheese and egg	11,90 €
Original Caesar Bootshaussalat *7 Romanasalat mit Caeserdressing, Cocktailtomaten, Parmesan, Croûtons und gebratener Hähnchenbrust Caesar salad with cocktail tomatoes, parmesan, croutons, fried chicken breast and baguette	15,90 €



Bootshaus Salatplatte
servieren wir wahlweise mit

gegrilltem Rumpsteak (medium)	19,90 €
gegrilltem Lachssteak	14,90 €
gegrillter Hähnchenbrust	15,90 €
Baguettekorb mit Kräuterquark	3,90 €



Bootshaus Vegetarisch

Frankfurter Grie Soß´ *7	9,90 €
mit Kartoffeln und 4 halben Eiern Frankfurter seven herb sauce with potatoes and boiled eggs	
Mediterrane Gemüselasagne *7	11,90 €
mit Feta-Käse in würziger Tomatensoße und Gouda überbacken Mediterran vegetable salad with feta-cheese in spicy tomato sauce and gouda baked	
Vegi Burger	14,90 €
Gegrillter Feta-Käse auf Bratgemüse mit Kräuterschmand im mediterranen Focaccia-Brot am Rucolasalat Grilled feta cheese, fried vegetables, herb cream, herb focaccia bun and arugula salad	

Gebrutzelttes aus der Pfanne

Gießener Bellschuh (Gießener Hackbraten) *2,4,6,7	10,90 €
mit deftiger Zwiebelsoße und Landbrot Meatloaf with onion sauce and brown bread	
Gießener Bellschuh (Hackbraten) *2,4,6,7	14,90 €
mit deftiger Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salat Meatloaf with onion sauce, fried potatoes and salad	
Paniertes Schnitzel aus der Oberschale *7	13,90 €
mit Zitrone, Pommes Frites und Salat Breaded pork Schnitzel with french fries and salad	
- mit Jägersoße - with mushroom sauce	15,90 €
- mit Schmorzwiebeln - with braised onions	15,90 €
- mit Balkansoße - with bell pepper sauce	15,90 €
Bootshaus Jägertopf *7	16,90 €
Medaillons vom Schwein in Champignonrahmsoße mit Bandnudeln und Salat Pork lion medallions in mushroom cream sauce with noodles and salad	
3 Gebackene Reisbällchen (Arancini) *7	14,90 €
Gefüllt mit Erbsen, Schinken, Frischkäse am Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarella Rice dumplings filled with peas, ham and cream cheese, served on arugula, tomatoes and mozzarella	



Rumpsteak medium gegrillt *7	21,90 €
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat with herb-butter, french fries and salad	
- mit Schmorzwiebeln with braised onions	22,90 €
- mit Pfefferrahmsoße with pepper cream sauce	22,90 €
Bootshausburger (aus reinem Rindfleisch)	13,90 €
mit Salat, Tomate, Zwiebeln und Gurken, dazu Pommes frites Homemade beef patty, with salad, tomato, onion and cucumber, served with french fries	

Fisch

Matjes „Hausfrauen Art“ *2,3,5,7	11,90 €
Milde Filets vom Rauchmatjes mit hausgemachter Schmandsoße und Bratkartoffeln Salted, smoked herring with sauce tartar and fried potatoes	
Arepa mit gegrillten Tintenfischtuben	16,90 €
Maispfannkuchen mit Quark und Gouda, dazu Avocado, Tomaten, Zwiebeln und Olivenpesto	
Bandnudeln in Sahnesoße *1,7	16,90 €
mit Brokkoli, Cocktailtomaten und Frühlingslauch, on Top mit gegrilltem Lachssteak Noodles in cream sauce with broccoli, tomatoes and spring onions with grilled salmon steak	
Lachsburger „Bootshaus Style“	14,90 €
im Körner-Brötchen mit Blattsalat, Rucola und Tomaten, Guacamole, Senf-Dill-Soße und Sweet-Chili, dazu Pommes Frites grilled salmon steak, grain bun with leaf salad, arugula and tomatoes, guacamole, mustard dill sauce and sweet chili, served with french fries	

Erläuterung der Kennziffern:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacks-
verstärker, 5=Rauch, 6=mit Phosphat, 7=mit Milcheiweiß, 8=koffeinhaltig, 9=chininhaltig



Kuchen und Dessert

Apfelstrudel (lauwarm) *7	5,90 €
mit Vanillesoße und -eis und Sahne Apple strudel with vanilla icecream and whipped cream	
Eisschokolade *7	3,90 €
mit Vanilleeis, Sahne und Schokoraspeln Iced chocolate, with vanilla icecream, whipped cream and chocolate	
Eiskaffee *7	3,90 €
mit Vanilleeis und Sahne Iced coffee with vanilla icecream and whipped cream	
Götterspeise Waldmeister *7	3,90 €
mit Vanilleeis und Sahne Woodruff jelly with vanilla icecream and whipped cream	
Schoko Eisstange *7	4,90 €
mit Schokoladeneis, Vanilleeis, Karamellsoße, Mandeln und Sahne With chocolate icecream, vanilla icecream, caramel sauce, almonds and whipped cream	
Heiße Liebe *7	5,90 €
mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne Vanilla icecream with hot raspberries and whipped cream	
Bootshaus Pizza Eis *7	6,90 €
mit 3 Kugeln Eis, weiße Schokolade, frischen Früchten, Erdbeersoße und Sahne Mixed Icecream with white chocolate, fresh fruits, strawberries sauce and whipped cream	
Blechkuchen von Bäckerei Nabert aus dem Vogelsberg	pro Stück 3,90 €



Aperitifs

Campari Soda	4 cl	5,60 €
Campari Orange	4 cl	5,90 €
Martini Bianco	5 cl	4,50 €
Prosecco	0,1 l	4,20 €
Champagner Moet Chandon Imperial	0,1 l	10,60 €
Ramazotti Aperitivo (Prosecco, Aperitivo Rosato, Minze, Apfelscheibe)	0,2 l	6,50 €
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, geeiste Himbeeren)	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda, Orange)	0,2 l	6,50 €
Hugo (Minze, Prosecco, Limette, Holunderblütensirup, Soda)	0,2 l	6,50 €
Bootshaus Sunrise (Bacardi, Zitronensaft, Grenadine & Maracuja)	0,2 l	6,50 €
Martini Tonic (Martini Bianco, Tonic Water, Zitrone & Minze)	0,2 l	5,50 €
Gin Tonic	0,3 l	6,50 €
Bombay Tonic	0,3 l	7,50 €
Bombay Hibiscus- Tonic	0,3 l	8,50 €
Cuba Libre	0,3 l	6,50 €
Jack Daniels – Cola	0,3 l	6,50 €
Wodka mit diversen Säften	0,3 l	6,50 €



Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Afri ohne Zucker, Bluna, Bluna Zitrone	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,80 €
Selters Classic oder Naturell	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft naturtrüb, Rhabarber-, Kirsch-, Maracuja-, Johannisbeer-, Cranberry- oder Bananennektar	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,90 €
Alle Saftschorlen	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	4,10 €
Almdudler	0,35 l	3,10 €
Trade Islands Eistee Pfirsich	0,33 l	3,10 €

Biere frisch vom Fass

Licher Pilsner, Licher 1854 Kellerbier	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €
Radler / Cola Bier	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €
Benediktiner hell	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €

Biere aus der Flasche

Benediktiner Weizen	0,5 l	4,60 €
Benediktiner Weizen, alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Benediktiner Weizen, dunkel	0,5 l	4,60 €
Bananen, Cola oder Russ Weizen	0,5 l	5,00 €
Fassbrause, alkoholfrei	0,3 l	3,10 €
Kandimalz	0,33 l	3,10 €
Licher Isotonisch, alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Licher Isotonisch Grapefruit, alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Licher Radler Naturtrüb, alkoholfrei	0,33 l	3,10 €



Apfelwein

Apfelwein, Apfelwein Rosé	0,25 l	2,20 €	0,5 l	3,80 €
Apfelwein gespritzt, sauer, süß	0,25 l	2,20 €	0,5 l	3,80 €
Bembel	1 l	6,70 €	2 l	12,70 €
			3 l	18,70 €
Pirlo, alkoholfrei, mit Holunder & Johannisbeere			0,33 l	3,10 €

Weine im Ausschank

Weißwein:

Chardonnay, Italien, trocken	0,1 l	2,90 €	0,2 l	4,80 €
Riesling, Pfalz, trocken	0,1 l	3,20 €	0,2 l	5,30 €
Riesling, Rheinhessen, halbtrocken	0,1 l	3,20 €	0,2 l	5,30 €
Grauer Burgunder, Baden, trocken	0,1 l	3,40 €	0,2 l	5,70 €
Pinot Blanc de Noir, Pfalz, trocken	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,00 €
Sauvignon Blanc, Frankreich, trocken	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,00 €
Grüner Veltliner, Österreich, trocken	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,00 €

Roséwein:

Weißherbst, halbtrocken	0,1 l	3,20 €	0,2 l	5,30 €
Rosa Laura, Pfalz, trocken	0,1 l	3,20 €	0,2 l	5,30 €
Lenotti, Italien, trocken	0,1 l	3,40 €	0,2 l	5,70 €

Rotwein:

Zweigelt, Österreich, trocken	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,00 €
Haberschlechter, Württemberg, halbtrocken	0,1 l	3,20 €	0,2 l	5,30 €
Merlot, Deutschland, trocken	0,1 l	3,30 €	0,2 l	5,70 €
Nimbus, D.O.Yecla, Spanien, trocken	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,00 €
Languedoc, Bioanbau Frankreich, trocken	0,1 l	4,00 €	0,2 l	7,00 €
Weinschorle Weiß oder Rot			0,2 l	4,50 €



Kaffee und Kaffeespezialitäten

Café Crema, Kaffee Hag	2,30 €
Pott Kaffee	3,90 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso-Macchiato	2,20 €
Espresso-Corretto – mit einem Schuss Grappa	2,60 €
Cappuccino-Italiano	2,50 €
Cappuccino Panna mit Sahne	3,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Flavored Latte Macchiato (Vanille, Karamell, Haselnuss, Kokos, Amaretto)	3,80 €
Heiße Schokolade	2,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Heiße Milch mit Honig	2,60 €
Chocochino (dunkle Schokolade mit Espresso)	2,90 €
Chai Latte mit Honig	3,80 €
Tee von frischer Minze	4,00 €
Tee von frischer Minze & Ingwer	4,50 €

Spirituosen (alle 2 cl)

Kümmel	2,20 €
Jägermeister, Fernet Branca, Ramazzotti, Averna	3,00 €
Malteser, Linie Aquavit	3,10 €
Gin, Vodka, Grappa, Ouzo, Tequila Gold / Silver	3,50 €
Baileys	4 cl 3,60 €
Scheibel : Kirschwasser, Himbeergeist, Williams, Obstler	3,30 €
Jack Daniels, Jim Beam, Johnnie Walker	4,60 €



pure – Tea Selection (2,40 €)

Für die Herstellung aller Rezepturen werden ausschließlich hochwertige Rohstoffe ausgewählt und frische Zutaten verarbeitet. Der Nylon-Aufgussbeutel bewirkt eine intensive Aroma-Entfaltung.

Klassik

Edler Schwarztee aus ausgewählten Teegärten des traditionsreichen Anbaugebiets Assam (kräftiges Aroma)

Darjeeling

Fein – elegante Komposition erlesener Blatt-Tees aus den besten Gärten Darjeelings (zartes, blumiges Aroma)

Earl Grey

Edle Mischung feinstem Assam- und Ceylontee, veredelt mit dem Aroma der Bergamotte (blumiges, frisches Aroma)

Kamille

Hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten (zart-duftendes, wohltuendes Aroma)

Pfefferminze

Erlesene Minze aus ausgewählten Kräutergärten (besondere Frische)

Kräutertee

Komposition aus südafrikanischen Rooibos und würzigem Fenchel, Anis, Zitrone, Süßholz, Zimt und Kamille (mild-harmonisches Aroma)

Himbeere und Hibiskus

Früchtemischung mit harmonischer Hibiskus- und Himbeernote (fruchtig-frisches Aroma)

Rooibos Orange und Karamell

Komposition aus mild-aromatischen Rooibos-Tee mit Karamell und Orange (mild-fruchtiges Aroma)

Grüner Tee

Fein-aromatischer Grüntee mit Lemonmyrte (herb-frisches Aroma)

Masala Chai

Kräftiger Assam-Tee mit außergewöhnlicher Gewürzkomposition (aromatisches Chai-Aroma)