BOOTSHAUS
GRILL UND BAR
HAFENCITY

~ VORSPEISEN ~

MAISSUPPE
Chorizo | Kräuteröl
14

BEEF TATAR
Salzzitronencreme | Gemüse-Tempura | Persinette Kresse
22

LACHS SASHIMI
Braune Butter mit Sojasauce | Misocreme
Grüner Apfel | Haselnuss
23

BURRATA
Endiviensalat | Bärlauch | Mandeln | Rosa Pfeffer
19

~ SEAFOOD SPECIALS ~

(begrenzte Anzahl)

Austern mit Vinaigrette 3 Stück / 21

Jahrgangssardinen aus Frankreich mit Röstbrot
2023 / 26
2022 / 34

Kaviar Imperial 50g Dose / 140
~ Geschmack: ausdrucksvoll, intensiv, voller Fülle ~
perfekt zu Austern oder Fisch!

Kaviar Imperial 50g Dose / 140
~ Geschmack: ausdrucksvoll, intensiv, voller Fülle ~
perfekt zu Austern oder Fisch!

Zum Kavier servieren wir Blinis & Créme Fraîche

~ GRILL ~

RIB EYE "Jack´s Creek Prime Qualität, BMS 3" (ab 400g) á 100g / 20

NEW YORK STRIP "Jack´s Creek Prime Qualität, BMS 3" (300g) 59

RIB EYE "The Black" (300g) 50

RINDERFILET LADIES CUT "The Black" (200g) 46

RINDERFILET GENTLEMEN'S CUT "The Black" (300g) 65

DRY AGED SCHWEINEKOTELETT (300g) 34

DUROC SPARERIBS BBQ (Knochenlos 300g) 41

TOMAHAWK STEAK "Jack´s Creek Prime Qualität, BMS 3" á 100g / 18

WAGYU ROASTBEEF aus Australien BMS9 / A5 "Bootshaus Exklusiv" (ab 300g) á 100g / 63

PORTERHOUSE "Greater Omaha USA, Prime Qualität"
1,2 Kg 205 / 1,4 Kg 240

~ BEILAGEN ~

Gebratene Pilze | Frühlingslauch | Majoran
9
Geschmorter Spitzkohl | Ingwer-Karamell | Grüne fermentierte Chillisauce
8
Wilder Brokkoli | Miso-Espuma | Panko-Erdnuss-Crunch
9
Mac & Cheese
7
Kartoffelgratin
7
Steakhouse Pommes mit Chilimayo
6
Trüffelpommes mit Trüffelmayo
10
Gemischter grüner Salat: Tomate | Kürbiskerne | Röstbrot | Kürbiskern-Dressing
6
Gado Gado Salat: Kohl | Gurke | Karotte | Erdnuss-Kokos Dressing
7

~ SAUCEN ~

Sauce Béarnaise
5

Pfefferrahmsauce
5

Portweinjus
6

Trüffeljus
7

BBQ Sauce
3

Chimichurri
3

Café de Paris Butter
3

~ CHEF'S CHOICE ~

Vorspeise:
WAGYU TATAKI
Geschmorter Sellerie / Sake-Miso-Creme / Teriyaki Sauce
38

Hauptgang:
"BOOTSHAUS" WAGYU BURGER
Guacamole / Tortillia / Cheddar / Rinderbacon / Spiegelei
40

DORADE ROYALE VOM GRILL
36

RAVIOLI MIT ROTER BEETE & FRISCHKÄSE
Austernpilze / Kräuterschaum
35

BOOTSHAUS
GRILL UND BAR
HAFENCITY

~ STARTERS ~

SWEET CORN SOUP
Chorzio | Herb oil
14

BEEF TARTARE
Salt lemon cream | Vegetable tempura | Persinette cress
22

SALMON SASHIMI
Brown butter with soy sauce | Miso cream
Green apple | Hazelnut
23

BURRATA
Endive salad | Wild garlic | Almonds | Pink pepper
19

~ GRILL ~

RIB EYE "Jack´s Creek Prime quality" BMS 3 (starts from 400g) á 100g / 20

NEW YORK STRIP "Jack´s Creek Prime quality" (300g) 59

RIB EYE "The Black" (300g) 50

BEEF TENDERLOIN LADIES CUT "The Black" (200g) 46

BEEF TENDERLOIN GENTLEMEN'S CUT "The Black" (300g) 65

DRY AGED PORK CHOP (300g) 34

DUROC SPARERIBS BBQ (Boneless 300g) 41

TOMAHAWK STEAK "Jack´s Creek Prime quality" BMS 3 á 100g / 18

WAGYU ROASTBEEF from Australia, BMS9 / A5 "Bootshaus Exclusive" (starts from 300g) á 100g / 63

PORTERHOUSE "Greater Omaha USA, Prime quality"
1,2 Kg 205 / 1,4 Kg 240

~ SAUCES ~

Sauce béarnaise
5

Creamy peppercorn sauce
5

Port wine sauce
6

Truffle sauce
7

BBQ sauce
3

Chimichurri
3

Café de Paris butter
3

~ SEAFOOD SPECIALS ~

(Limited amount)

Oyster with vinaigrette 3 pieces / 21

Vintage sardine from France with butter toasted bread
2023 / 26
2022 / 34

Caviar ossetra 30g / 100
~ Taste: Nutty, buttery, full bodied ~
Perfect for meat!

Caviar imperial 50g / 140
~ Taste: Intensive, rich flavor ~
Perfect for oyster & fish!

We serve caviar with blinis & créme fraîche

~ SIDE DISHES ~

Sauteed mushrooms | Spring onions | Marjoram
9
Cabbage | Ginger caramel | Green fermented chilli sauce
8
Wild broccoli | Miso espuma | Panko-peanut-crunch
9
Mac & Cheese
7
Potatoes au gratin
7
Steakhouse fries with chili mayonnaise
6
Truffle fries with truffle mayonnaise
10
Mixed green salad: Tomatoes | Pumpkin seeds | Roasted bread | Pumpkin seeds dressing
6
Gado Gado salad: Cabbage | Cucumber | Carrots | Peanut-coconut-dressing
7

~ CHEF'S CHOICE ~

Starter:
WAGYU TATAKI
Braised celery / Sake miso cream / Teriyaki sauce
38

Main Course:
"BOOTSHAUS" WAGYU BURGER
Guacamole / Tortilla / Cheddar / Beef bacon / Fried egg
40

WHOLE GRILLED SEA BREAM
36

HOME MADE RAVIOLI
Beetroot / Cream Cheese / Oyster mushrooms / Herb foam
35