

VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

PARMESANCRÉMESUPPE

mit Spinat-Ravioli

7,20

FLÄDLESUPPE

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

6,80

KLEINER GEMISCHTER SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit Kresse und Sprossen
an Hausdressing

7,80

FITNESS-SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit Kresse und Sprossen
an Hausdressing, dazu gebratene Maispouardenbrust

18,90

FISCHERMANN-SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit Kresse und Sprossen
an Hausdressing, dazu gegrillte Fischfilets

19,20

6 RIESENGARNELEN

in Knoblauch-Kräuterbutter mit Kirschtomaten und Baguette

16,50

VITELLO TONNATO

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch an Thunfisch-Kapernsauce
mit Sardellen

18,50

ANTIPASTITELLER –WIE IM URLAUB–

mit gegrilltem Gemüse, Tomate-Mozzarella, Kalamata-Oliven,
Melone mit Serranoschinken und Grana Padano

18,90

VEGETARISCHE/VEGANE GERICHTE

FRANZÖSISCHES RATATOUILLE

dazu gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterschmand gefüllt 19,50

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

in Parmesan-Velouté mit Kirschtomaten und Rucola 18,50

KÜRBISRISOTTO

mit Kürbis und confierten Cherrytomaten, verfeinert mit Parmesan 18,90

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

mit würzigem Bergkäse und Schmelzzwiebeln, dazu Beilagensalat 18,50

UNSERE KLASSIKER

BOOTSHAUS-CHEESEBURGER

mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites 17,90
DOUBLE BURGER (zwei Patties) 19,90

PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“

vom Schweinerücken mit Pommes Frites 21,90

MAISPOULARDE VOM GRILL

mit Ratatouille, dazu gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterschmand 23,50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

mit Bratensauce, Schmelzzwiebeln, Käsespätzle und einem Beilagensalat 30,90

SAURE LEBER

Rinderleberstreifen an Majoran-Apfelessig-Sößle dazu Bratkartoffeln 22,50

FISCH – DIE LEICHTE VARIANTE

ZANDERFILETS

in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und einem Beilagensalat 27,90

LACHSSCHNITTE VOM GRILL

auf Kürbisrisotto mit confierten Tomaten 27,90

FISCHVARIATION „BOOTSHAUS“

Zander-, Lachs- und Forellenfilet vom Grill
an Rieslingsauce, Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln 28,50

ZANDERKNUSPERLI

Fischfilet im Bierteig mit Remoulade und Salzkartoffeln 22,90

VESPER

SCHWEIZER WURSTSALAT

Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot 13,90
... auf Wunsch mit Bratkartoffeln 5,50

RÄUCHERFISCHTELLER

Geräucherte Forellenfilets, gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur 18,90

MATJES „HAUSFRAUENART“

mit Essiggurken, Äpfeln, Zwiebeln und Crème fraîche, dazu Petersilienkartoffeln 18,90

GEHT IMMER

GROSSE PORTION POMMES FRITES

7,90

NACHMITTAGSKARTE | 14 bis 17.30 Uhr

KÜRBISCRÉMESUPPE

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

7,20

FITNESS-SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit Kresse und Sprossen
an Hausdressing, dazu gebratene Maispoulardenbrust

18,90

FISCHERMANN-SALAT

knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit Kresse und Sprossen
an Hausdressing, dazu gegrillte Fischfilets

19,20

FRANZÖSISCHES RATATOUILLE

dazu gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterschmand gefüllt

19,50

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

mit würzigem Bergkäse und Schmelzzwiebeln, dazu Beilagensalat

18,50

CURRYWURST VOM GRILL

mit pikanter Currysauce und Pommes Frites

14,50

MAISPOULARDE VOM GRILL

mit Ratatouille, dazu gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

23,50

PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“

vom Schweinerücken mit Pommes Frites

21,90

BOOTSHAUS-CHEESEBURGER

mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften
Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites
DOUBLE BURGER (zwei Patties)

17,90

19,90

ZANDERFILETS

in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und einem
Beilagensalat

27,90

SCHWEIZER WURSTSALAT

Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten mit roten
Zwiebeln, Essiggurke und Brot
... auf Wunsch mit Bratkartoffeln

13,90

5,50

GEBACKENE APFELKÜCHLE

in Zimt und Zucker mit Vanillesoße

9,90

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern und einer Kugel Walnusseis

10,50

GEHT IMMER

GROSSE PORTION POMMES FRITES

7,90

**Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Eiskarte
oder der aktuellen Kuchenauswahl.**

DESSERT

AFFOGATO

Vanilleeis trifft auf heißen Espresso

4,70

CRÈME BRÛLÉE

mit Erdbeereis und Früchten garniert

9,90

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern und einer Kugel Walnusseis

10,50

GEBACKENE APFELKÜCHLE

in Zimt und Zucker mit Vanillesoße

9,90

ZWETSCHGENKNÖDEL

auf Zwetschgenkompott

10,90

DESSERTVARIATION – ZUM TEILEN

von Allem etwas – lassen Sie sich überraschen

13,50

**Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Eiskarte
oder der aktuellen Kuchenauswahl.**

Hinweis:

Gemäß der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen gerne, auf Wunsch, unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung zur Verfügung stellen.