





Aus unserer Suppenküche...

-  **Zwei Maultaschen in der Brühe**  8,90
Handgemachte Maultaschen in Rinderkraftbrühe
mit Schmelzzwiebeln
- Pikante Zitronengras-Curry-Suppe**   5,80
.....mit einer Riesengarnele dazu 6,90



 = Vegetarisch

  = Vegan

Lust auf Vorspeisen und Salate

- Antipasti-Teller - wie im Italien Urlaub** 13,50
Mit gegrilltem Gemüse, Tomaten-Mozzarella, Kalamata-Oliven,
Melone mit Serrano Schinken und Grana Padano
- Rindercarpaccio** 12,50
Roh mariniertes Rindfleisch mit Rucola
und gehobeltem Grana Padano
- 6 Riesengarnelen** 11,90
in Knoblauch-Kräuterbutter mit ofenfrischem Baguette
-  **Kleiner gemischter Salat**  5,90
knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate
Kresse und Sprossen
-  **Großer gemischter Salat**  9,90
knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate
Kresse und Sprossen
-  **Fitness Salat**  13,50
knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit
gebratener Hähnchenbrust
-  **Fischermann Salat**  13,90
knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit gegrillten Fischfilets

Vegetarische Küche - die gesunde Alternative

Thailändisches Gemüsecurry (Laktosefrei, Glutenfrei) frisches buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten gelben Currysauce, dazu Basmatireis	13,50
Bandnudeln mit Pfiff Tagliatelle im Pfifferlingrahmsöble mit Kirschtomaten, frischen Gartenkräutern und Rucola	12,90
 Allgäuer Kässpätzle  mit Schmelzzwiebeln und buntem Beilagensalat	12,50
Semmelknödel mit Pfiff geschmälzten Semmelknödel auf Pfifferlingen im Kräuterrahmsöble	13,50

Unsere schwäbischen Klassiker und mehr...

 Schwäbische Maultaschen  mit hausgemachtem Kartoffelsalat - nach Großmutter's Rezept an Zwiebelsauce und Salatgarnitur	12,90
 Wienerschnitzel  von der Kalbsoberschale mit Pommes frites	18,90
Bootshaus Cheeseburger mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken und Pommes frites	11,90
Double Burger (zwei Patties)	13,90
Thailändisches Hähnchencurry (Laktosefrei, Glutenfrei) mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce, dazu Basmatireis	16,90
 Bootshaus-Pfännle  Schweinelendchen im Pfifferlingrahmsöble auf Kässpätzle	19,80
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat	22,90
 Schwäbischer Zwiebelrostbraten  mit Bratensauce, Schmelzzwiebeln und Kässpätzle	21,50

Etwas Süßes...

Affogato 3,90
kaltes Vanilleeis trifft auf heißen Espresso

Fruchtsorbet 6,50
erfrischendes Fruchtsorbet mit prickelndem
See Secco aufgegossen

...Für die Naschkatzen

Dessert für einen guten Zweck...

Crème brûlée 7,50
mit Erdbeereis und Früchten garniert

Lauwarmer Schokoladenkuchen 8,50
mit flüssigem Kern dazu Haselnusseis

 **Gebackene Apfelküchle**  8,20
in Zimt und Zucker dazu Vanillesoße

Dessertvariation Bootshaus 10,80
von allem etwas - lassen Sie sich überraschen
(Ideal zum Teilen)

Hinweis:





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

.... 1,00 € von Ihrer Nachspeise spenden wir an eine gemeinnützige Organisation in Sigmaringen.



Hinweis:

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

Fisch - die leichte Variante

 Felchenfilet „Müllerin Art“ 	20,50
Felchenfilets in Butter gebraten, mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	
...auf Wunsch auch mit extra sautierten Pfifferlingen	Mehrpreis 3,50
Zanderfilet mit Pfiff	20,90
Zanderfilets vom Grill auf Rahm-Pfifferlingen mit Bandnudeln	
 Fischvariation „Bootshaus“ 	21,50
Zander-, Felchen- und Forellenfilet vom Grill an Rieslingsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	
Garnelen-Mango Curry	17,90
Riesengarnelen mit frischem buntem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Basmatireis	

Vesper

 Schweizer Wurstsalat 	9,50
Lyoner und würziger Bergkäse in Streifen geschnitten mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	
...auf Wunsch auch mit extra Bratkartoffeln	Mehrpreis 3,90
Räucherfischsteller	13,90
Geräucherte Forellenfilets, gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur	
Matjes „Hausfrauen Art“	14,50
mit Essiggurke, Äpfeln, Zwiebeln und Creme fraiche dazu Petersilienkartoffeln	
Roastbeef kalt serviert	12,50
Roastbeefscheiben rosa gebraten mit Remoulade	
...auf Wunsch auch mit extra Bratkartoffeln	Mehrpreis 3,90

Übrigens:

Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen!