















## Aus unserer Suppenküche...

 <b>Zwei Maultaschen in der Brühe</b> 	<b>8,90</b>
Handgemachte Maultaschen in Rinderkraftbrühe mit Schmelzzwiebeln	
 <b>Kürbiscrèmesuppe</b> 	<b>5,60</b>
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
<b>Pikante Zitronengras-Curry-Suppe</b>  	<b>5,80</b>
....mit einer Riesengarnele dazu	<b>6,90</b>







 = Vegetarisch

  = Vegan

## Lust auf Vorspeisen und Salate

<b>Rindercarpaccio</b>	<b>12,50</b>
Roh mariniertes Rindfleisch mit Rucola und gehobeltem Grana Padano	
<b>6 Riesengarnelen</b>	<b>11,90</b>
in Knoblauch-Kräuterbutter mit ofenfrischem Baguette	
 <b>Kleiner gemischter Salat</b> 	<b>5,90</b>
knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate Kresse und Sprossen	
 <b>Großer gemischter Salat</b> 	<b>9,90</b>
knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate Kresse und Sprossen	
 <b>Fitness Salat</b> 	<b>13,50</b>
knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit gebratener Hähnchenbrust	
 <b>Fischermann Salat</b> 	<b>13,90</b>
knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit gegrillten Fischfilets	

## Vegetarische Küche - die gesunde Alternative

<b>Thailändisches Gemüsecurry</b> (Laktosefrei, Glutenfrei) frisches buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten gelben Currysauce, dazu Basmatireis	13,50
 <b>Bandnudeln mit frischen Champignons</b>  Tagliatelle im Champignonrahmsöble mit Kirschtomaten, frischen Gartenkräutern und Rucola	12,90
 <b>Allgäuer Kässpätzle</b>  mit Schmelzzwiebeln und buntem Beilagensalat	12,50
 <b>Kartoffelrösti</b>  großes Kartoffelrösti mit frischen Tomaten und würzigem Bergkäse überbacken, dazu ein bunter Beilagensalat	12,90

## Unsere schwäbischen Klassiker und mehr...

 <b>Schwäbische Maultaschen</b>  mit hausgemachtem Kartoffelsalat - nach Großmutter's Rezept an Zwiebelsauce und Salatgarnitur	12,90
 <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>  paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	13,50
<b>Bootshaus Cheeseburger</b> mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken und Pommes frites	11,90
<b>Double Burger</b> (zwei Patties)	13,90
<b>Thailändisches Hähnchencurry</b> (Laktosefrei, Glutenfrei) mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce, dazu Basmatireis	16,90
 <b>Bootshaus-Pfännle</b>  Schweinelendchen im Champignonrahmsöble auf Kässpätzle	19,80
 <b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>  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	
<b>Zanderfilet in Mandelbutter</b>	19,80
Zanderfilets in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und kleinem Beilagensalat	
 Fischvariation „Bootshaus“ 	21,50
Zander-, Felchen- und Forellenfilet vom Grill an Rieslingsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	
<b>Garnelen-Mango Curry</b>	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
<b>Räucherfischsteller</b>	13,90
Geräucherte Forellenfilets, gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur	

**Übrigens:**  
Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen!