

Suppen und Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe mit frischem Ingwer und Kokosmilch und Baguette*7 Pumpkin soup with fresh ginger, coconut milk and baguette	4,90 €
Überbackene Zwiebelsuppe mit Baguette*7 Baked onion soup with baguette	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot Homemade goulash soup with bread	5,90 €
Variation von Bruschetta (4 Stück, Tomate und Mediterran) Bruschetta (4 pieces) with tomato and Mediterran	5,90 €
Handkäse mit Musik, Butter und Brot*7 "Handkäse" with music, bread and butter	5,90 €
Kartoffelrösti mit Feldsalat und gebeiztem Lachs Hash browns with field salad and pickled salmon	8,90 €
Gebackener Feta-Käse mit Tomatenmarmelade und Baguette Feta cheese with tomato jam and baguette	7,90 €
Gegrillte Garnelen auf Bratgemüse und Baguette Grilled prawns on roasted vegetables and baguette	12,90 €

Knackige Salate

Beilagensalat*7 Side salad	3,60 €
Salatteller Vielfalt mit gekochtem Ei und Baguette*7 Salad variety with boiled egg and baguette	8,90 €
Feldsalat mit Speck und Croutons und Baguette*7 Field salad with bacon, croutons and baguette	5,90 €
Feldsalat mit gebratenen Champignons, karamellisiertem Ziegenkäse und Baguette Field salad with fried mushrooms, caramelized goat's cheese and baguette	12,90 €
"Bootshaus" Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Baguette "Bootshaus" salad with fried chicken breast and baguette	14,90 €

Bootshaus a la carte

Bellschuh mit Zwiebelsoße und Brot *2457 Rissolle with onion sauce and bread	10,90 €
Bellschuh mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salat *2457 Rissolle with onion sauce, roasted potatoes and salad	11,90 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat *7 Breaded cutlet with french fries and salad	12,90 €
mit Schmorzwiebeln with roasted onions	14,90 €
mit Jägersoße *7 with mushroom sauce	14,90 €
mit feuriger Balkansoße with chili sauce	14,90 €
Senner Bergschnitzel mit Champignons und Käse überbacken auf Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren und Salat *7 Breaded cutlet baked with mushrooms and cheese, roasted potatoes, cranberries and salad	15,90 €
Bootshausburger aus bestem Rindfleisch mit Salat, Gurken, dazu Pommes Frites Burger „Bootshaus Style“ from best beef with lettuce, cucumber, french fries	13,90 €
Gefüllte Schweinelende mit Waldpilzen, Bandnudeln und Saisongemüse Stuffed pork loin with wild mushrooms, ribbon noodles and seasonal vegetables	16,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust auf Kürbisgemüse mit Chili, Ingwer und Bratkartoffeln Grilled chicken breast on pumpkin vegetables with chili, ginger and roasted potatoes	15,90 €
Roastbeefstreifen mit Tagliatelle, Cherry-Tomaten, Lauchzwiebeln, Rucola und Parmesan*7 Strips of roastbeef with tagliatelle, cherry tomatoes, spring onions, arugula and parmesan	16,90 €

Bootshaus a la Carte

Roastbeef gegrillt mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat*7	21,50 €
Roastbeef with herb butter, roasted potatoes and salad	
mit Schmorzwiebeln with roasted onions	22,90 €
mit Pfefferrahmsoße with Peppersauce	22,90 €

Fisch

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln *7	9,90 €
Matjes „housewife style“ with roasted potatoes	
Gegrilltes Doradenfilet auf Gemüse-Kartoffeln	16,90 €
Grilled fillet of Dorade on vegetable potatoes	
Lachssteak mit Blattspinat und Bandnudeln	16,90 €
Salmon steak with leaf spinach and ribbon noodles	

Mal ohne Fleisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln *7	10,90 €
Cheese noodles with fried onions	
Polnische Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse, Kartoffeln und Karotten in Kräuter-Chili-Soße on Top mit Rucola und Parmesan *7	13,30 €
Traditional polish noodles stuffed with cream-cheese, potatoes and carrots, with herbs-chili-sauce on top with arugula and parmesan	
Lasagne mit Fetakäse, Kürbis und Spinat	14,90 €
Lasagne with feta cheese, pumpkin and spinach	

Das Beste kommt zum Schluss

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne*7 Vanilla ice cream with hot raspberries and cream	4,90 €
Panna-Cotta mit Waldbeeren *7 Panna-Cotta with wild berries	4,90 €
Mandelparfait mit lauwarmen Apfel-Plaumensalat *7 Almond parfait with warm apple-plum-salad	5,90 €
Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Eierlikör *7 Baked apple rings with vanilla ice cream and egg liqueur	5,90 €

SONNTAGS: Brunch von 10:30 Uhr bis 14 Uhr

Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Brunch-Bufferet mit kalten und warmen Speisen, frischem Obst und Desserts an. Inklusiv alle Speisen, Prosecco, Orangensaft und Filterkaffee.

Preis pro Person 24,50 €

*Kinder bis 3 Jahre sind frei, Kinder von 3-11 Jahren zahlen den Preis entsprechend ihres Alters (z.B. 3 Jahre – 3 €, 5 Jahre – 5 €, 10 Jahre – 10 €).
Ab 12 Jahren wird der Brunch voll mit 24,50 € berechnet.*

Um Reservierung wird gebeten.

Vielen Dank für Ihren Besuch
Das Bootshausteam
Dietmar Knöß & Andreas Fuhr

Erklärung der Kennziffern:

1:Farbstoff, 2.Konservierungsstoffe, 3:Antioxidationsmittel, 4:Geschmacksverstärker,
5:Phosphat, 7:Milcheiweiß, 10:Säuerungsmittel