

SUPPE

Bouillabaisse - Bouillon von Meersalzfischen, verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen, Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse^{5,7,8}

als Vorspeise	7,80 €
als Hauptgang	12,90 €

VORSPEISEN

Räucherlachs an Kartoffelrösti mit Kräuterschmand und mariniertem Blattsalat^{2,4,7,11,16} 8,90 €

Trio vom Ziegenkäse
Ziegenkäse im Bierteig gebacken, dazu Ziegenkäsemousse und Ziegenkäse mariniert mit Rucola und Feigensenf^{2,4,5,7,8,10} 8,20 €

Vorspeisenteller á la Bootshaus
Saftige Melone mit Parmaschinken, luftgetrocknete Salami, ausgewähltes Antipasti Gemüse dazu Baguette^{4,5,7,9,10,11} 10,00 €

SALATE

Bunter Salat der Saison^{4,5,7,9,10} 5,80 €

Bunter Blattsalat in Balsamico Dressing mit gebratenem Lachssteak und Dill-Senf-Mayonnaise^{2,3,4,5,7,8} 12,00 €

Caesar Salad
Romanasalat mariniert mit French Dressing^{2,4,5,7,8,10,11}

dazu Croûtons, Parmesan und Avocado	7,80 €
dazu Hähnchenbrust	11,00 €
dazu gebratene Garnelen	13,80 €

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	16 Trennmittel	

FISCH HAUPTGERICHTE – bitte wählen Sie Ihre Beilage

Knusprig gebackener Seelachs mit Kartoffel-Gurkensalat ^{5,7,8,10,11}	13,80 €
Saftiges Saint-Pierre Filet mit cremigem Senfschaum ^{7,8,9,10,11}	15,90 €
Auf der Haut gebratenes Regenbogenforellenfilet mit frischer Dill Soße ^{4,5,7,10,11}	13,80 €
Ganze Dorade mit Kräutern gebraten dazu Knoblauchbutter ^{7,8,11}	16,90 €
Lachssteak vom Grill mit Zitronen-Weißwein-Butter ^{7,8,11}	14,80 €
Gegrillte Garnelen mit Aioli ^{2,4,7,8,11}	15,80 €
Duett von gegrilltem Pulpo und Wolfsbarschfilet dazu Tomaten-Gurken-Salsa ^{2,4,7,8,10,11}	19,80 €

FLEISCH HAUPTGERICHTE – bitte wählen Sie Ihre Beilage

Saftiger Bootshaus Burger mit Rindfleisch und Garnelen dazu Chili-Limetten Dressing ^{4,5,6,7,8,10,11,16}	12,50 €
Rib-Eye Steak an hausgemachter Kräuterbutter ^{8,11}	22,90 €
Rinderrückensteak an Schalotten-Jus ^{2,5,7,9}	180g 19,00 € 300g 29,00 €
Hähnchenbrustfilet gegrillt mit hausgemachtem Kräuterdip ^{8,9,11}	11,00 €
Schweinefilet vom schwäbisch-hällischen Landschwein im Speckmantel an Pfefferrahmsoße ^{4,5,7,10,11}	17,90 €

UNSERE BEILAGEN ZUR AUSWAHL

Gegrilltes Gemüse ¹¹	4,00 €	Hausgemachte Pappardelle ^{10,11}	3,00 €
Gegrillter grüner Spargel ¹¹	4,00 €	Salzkartoffeln ¹¹	3,00 €
Glasierter Spinat ^{5,11}	3,50 €	Süßkartoffel Pommes ^{4,7}	3,50 €
Hausgemachte Spätzle ^{10,11}	3,00 €	Ofenkartoffel mit Sauerrahm Dip ^{4,7,11}	3,50 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib ^{10,11}	4,50 €		

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	16 Trennmittel	

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Kartoffelrösti mit Gemüse-Curry Topping (**Vegan**)^{2,4,7} 11,80 €

Tagliatelle geschwenkt in Weißwein-Butter mit grünem Spargel^{8,10,11} 10,20 €

PASTA

Pappardelle mit Muscheln in Tomaten-Pesto^{8,10,11} 12,80 €

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit frischem Trüffel^{10,11} 14,80 €

DESSERTS

Saftiger Mandelbrownie mit Ahornsirup
und hausgemachtes Erdnussbuttereis^{2,4,5,11} 6,50 €

Karamellisierte Ananas mit Kokosnusseis (**Vegan**)^{4,7} 5,50 €

Panna Cotta vom Uhinger Wibeles mit Obstsalat^{3,4,6,10,11,16} 6,00 €

Maracuja-Mango Mousse mit Himbeerspiegel
und frischen Früchten^{4,6,7,9,10,11,16} 6,80 €

Erfrischender Eiscafé mit Sahne^{2,4,8,11} 4,50 €

Wir haben auch etwas Feines für Ihre Vierbeiner!
Fragen Sie uns nach unserer Hundekarte

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	16 Trennmittel	