



## Zum Einstieg

### Gemischte Oliven<sup>vegan</sup>

grün & schwarz | mariniert  
4,90€

### Tzatziki

Sahnejoghurt | Knoblauch | Gurke | Dill  
5,90€

### Hummus<sup>vegan</sup>

Kichererbsencreme | Sesam-Paste | Olivenöl  
6,90€

### Falafeln<sup>vegan</sup>

frittierte Kichererbsenbällchen | Hummus-Dip  
6,90€

### Rote Beete & Ziegenkäse

gratiniert mit Honig | Rosmarin | Walnüsse  
8,90€

### Saganaki

gebackener Feta | Preiselbeeren  
7,90€

### Garnelenpfännchen

pikant gewürzt | Tomaten-Sugo  
12,90€

### Boquerones fritos

mehlierte Sardinen | Aioli-Dip  
8,90€

Zu jeder Vorspeise servieren wir  
italienisches Grieß- Baguette mit  
Sesam

Aufpreis von jedem weiteren  
Korb + 1,50€

### Suppe

nach Wind & Wetter  
Preis variiert

## Salate

### Salat Saganaki

gebackener Feta-Käse,  
auf gemischtem Salat,  
mit Honig-Senf-Dressing  
und Preiselbeeren,  
dazu Brotkorb  
14,90€

### Honigziegenkäse

gratiniertes Ziegenkäse  
mit Honig, Rosmarin und Walnüssen,  
auf gemischtem Salat und Rote-Beete,  
mit Honig-Senf-Dressing,  
dazu Brotkorb  
15,90€

### Salat Bootshaus

200g Black-Angus vom Argentinischen Rind,  
in Ganzen grillt und anschließend geschnitten,  
auf gemischtem Salat,  
mit Honig-Senf-Dressing,  
dazu Brotkorb  
19,90€



## Fleischlos & Vegan

### **Veganer Traum**<sup>vegan</sup>

frittierte Falafeln und Hummus-Dip,  
auf Bratgemüse und Kräuterkartoffeln  
mit kleinem Salatstrauß  
15,90€

### **Süßkartoffel -Curry**<sup>vegan</sup>

mit Spinat & Kokosmilch,  
dazu Basmati-Reis,  
und geröstete Erdnüsse on top  
15,90€

### **Falafel-Bowl**<sup>vegan</sup>

frittierte Falafeln und Hummus-Dip,  
auf Grillgemüse, Basmati-Reis, Rohkost,  
Krautsalat, Rote-Beete und Tahini-Dressing  
16,90€

### **Veggieteran**

gebackener Fetakäse und Tzatziki-Dip,  
auf Bratgemüse und Kräuterkartoffeln  
dazu kleinen Salatstrauß  
17,90€

### **Ofengemüse**<sup>vegan</sup>

mit **saisonaalem Gemüse & Rosmarinkartoffeln**, dazu **Hummus-Dip**<sup>vegan</sup> oder **Tzatziki-Dip**<sup>vegetarisch</sup>  
im Töpfchen serviert,

mit griechischem Olivenöl & frischen Kräutern zubereitet

10,90€

wahlweise on top:

**gegrillter Fetakäse mit Oregano & Thymian**

17,90€

oder

**gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig**

17,90€

## Fleischiges vom Grill

### **Bootshaus- Bifteki-Burger**

100% Rinderhacksteak im Pita-Brot,  
mit Feta überbacken,  
mit Tzatziki, Krautsalat, Tomaten,  
und roten Zwiebeln gefüllt,  
dazu Pommes-Frites  
13,90 €

### **Roastbeef**

250 g Black Angus,  
medium gegrillt  
dazu hausgemachte Kräuterbutter  
und Schmorzwiebeln,  
serviert mit Beilagensalat und Pommes-Frites  
24,90€

### **Lammkotelett**

Fleisch aus Neuseeland,  
aus der Krone geschnitten, rosa gegrillt,  
mit Rosmarin & Oregano mariniert,  
dazu Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln  
26,90€

### **Fleischteller**

4erlei Variaton aus  
Rinderhacksteak, Lammkotelett,  
Schweinesteak und Black Angus Rumpsteak,  
dazu Tzatziki-Dip & Pommes Frites  
26,90€



## Selbstgemachte Schnitzel

aus der Schweinelachse geschnitten, und für dich zubereitet!

Dazu servieren wir **einen knackigen Beilagensalat & Pommes Frites**

nach Wiener Art 13,90€

Jägersoße 14,90€

pikanter Paprikasauce 14,90€

### Cordon Bleu klassisch

gefüllt mit Schinken & Emmentaler

17,90€

### Bootshaus-Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken & Camembert, dazu Preiselbeer-Dip

18,90€

## Vom Meer

### Calamaretti

gegrillte Baby-Calamari  
mit Zitrone und Olivenöl,

dazu Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

18,90€

### Lachsfilet

saftig gebraten

mit Zitrone und Olivenöl,

dazu Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

19,90€

### Krake

gegrillter Oktopus

mit Zitrone und Olivenöl,

dazu Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

24,90€

### Fischplatte Bootshaus

ab 2 Pers. | 32,00€ p.P

### versch. Meeresfrüchte & Filets nach Wochenangebot

*Calamaretti | Oktopus | Grün-Schalmuscheln | Garnelen | 2erlei Fischfilet*

**Beilagen:** Beilagensalat ,Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

Bitte beachten Sie: bei Änderungen der Beilagen oder anderen Wünschen kommt ein Aufpreis dazu

## Was Süßes zum Abschluss...

### Greek Yogurt

Sahnejoghurt mit Honig, Zimt und Walnüssen

4,90€

### Tartufo

Schokoladenkugel mit Vanillefüllung

5,90€

### Veganes Vanilleeis

mit heißen Beeren und Schokosauce

5,90€

### Schokoküchlein

warm serviert, mit Früchten

6,90€

### Veganes Pflaumen-Crumble

mit Zimt-Streuseln, serviert mit veganem Vanilleeis

8,90€

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Service-Personal.



## Getränkete



### Aperitif

#### Aperol Spritz

Bitter | Sekt | Soda | Orange  
0,25l 5,90€

#### Glas Sekt Lambertus Gold, trocken

vom Weingut Scultetus Brüssel  
0,2l 5,90€

#### Hugo

Holundesirup | Limette | Minze | Weißwein | Soda  
0,25l 5,90€

#### Glas Scavy & Ray Prosecco frizzante

0,1l 4,90€

#### Campari Orange

Bitter | O-Saft | Orange  
0,25l 5,50€

#### Glas Scavy & Ray ICE Prestige spumante

mit leichter Fruchtnote  
0,1l 4,90€

#### Tanqueray & Tonic

Wacholdernote | Tonic-Water  
6,90€

#### Martini auf Eis

bianco oder rosso  
0,1l | 3,90€

### Bier & Apfelwein vom Fass

#### Radeberger Pilsner

0,3l 3,00€ | 0,5l 3,90€

### Flaschenbiere mit & ohne Alkohol

#### Clausthaler Pils naturtrüb alkoholfrei

0,33l 3,00€

#### Allgäuer Büble hell

0,5l 4,20€

#### Clausthaler Radler alkoholfrei

0,33l 3,00€

#### Allgäuer Büble Hefeweizen naturtrüb

0,5l 4,20€

#### Schöfferhofer Grapefruit mit & ohne Alkohol

0,33l 3,00€

#### Cola Bier/Dreckiges

0,5l 3,80€

Allgäuer Büble alkoholfreies Weizen,  
naturtrüb 0,5l 3,90€

#### Bananenweizen

0,5l 4,30€

#### Dunkles Weizen Schöfferhofer

0,5l 3,90€

#### Pils/ Hefeweizen mit Schuss Limo

0,5l 3,80€

#### Kristallweizen Schöfferhofer

0,5l 3,90 €

#### Apfelwein Possmann

süß, sauer oder pur

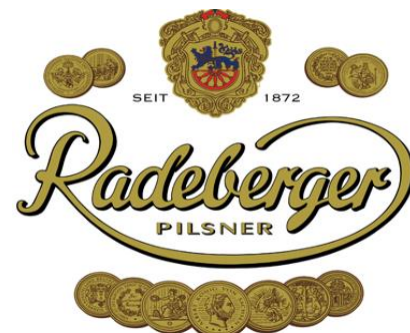
0,2l 2,20€ 0,5l 3,50€

#### Kleiner Bembel 1l inkl. Wasser

7,80€

#### Großer Bembel 2l inkl. Wasser

14,80€





## Säfte von Rapps

Alle Schorlen 0,4l | 3,50€ Säfte pur 0,4l 3,80€

Apfelsaft klar

Mango | Maracuja | Orange

Johannisbeere | Traubensaft weiß und rot

Kirsch-Banane

## Bitters von Schweppes

0,2l 2,50€

Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic-Water

## H2O

Selters 0,25l naturell oder classic 2,40€

## Softgetränke 0,33l 3,30€

Coca Cola |

Cola light | Cola zero

Mezzo Mix

Fanta

Sprite

## Energy-Drink

0,25l 3,50€

Acai | Sour-Cherry | Mango-Kiwi | Classic|Zero

## Kalt & warm Kaffee, Kakao & Tee

Sahne +0,30ct | Sirup +0,30ct & Sauce (Karamel, Haselnuss, Mandel) | vegane Milch +0,30ct

Kaffee crema 2,50€ | Kaffee crema XL 3,50€ | Milchkaffee 3,20€ | Latte Macchiato 3,20€ |

Cappuccino 2,80€ | Espresso 2,10€ | Espresso doppelt 2,80€ | Espresso Macchiato 2,40€

Griechischer Frappé 3,50€ (+ Sirup & Sauce nach Wahl 3,80€)

Baileys Latte 4,90€

Heiße Schokolade 2,90€

Heiße Schokolade mit Sahne 3,20€

Moccachino

Espresso trifft auf heiße Schokolade 3,50€

## Eilles Bio-Tee

Sommerbeeren | Black Tea Ceylon | Asian Green Tea | Rooibus Vanille

Pfefferminze | Kräuter aus dem Garten 2,90€

Frischer Tee mit Minze, Limette & Honig 3,30€



**Eilles**  
T E E



## Wein & Sekt

vom Weingut Scultetus Brüssel, in Bechthelm – Reinhessen

CHARMING WINE

Brüssel

### Piccolo Lambertus Gold

trocken

0,2l | 5,90€

### Lambertus Gold

trocken

0,75l | 16,90€

## Weißwein & Rosé

### Rosé Portugieser Weißherbst

fruchtiger Sommerwein

0,2l 4,90€ | 0,75l 17,00€

### Weißer Burgunder

Krimi-Begleiter | trocken

0,2l | 5,10€

### Chardonnay

volles Aroma | trocken

0,2l 5,10€ | 0,75l 19,00€

### Riesling

kernig-spritzig | trocken

0,2l 4,90€ | 0,75l 17,00€

### Grauer Burgunder

kräftig | halbtrocken

0,2l 5,10€ | 0,75l 19,00€

### Huxelrebe

tropische Fruchtaromen | lieblich

0,2l 5,10€ | 0,75l 19,00€

## Rotwein

### Dornfelder

säftig-feinsamtig | trocken

0,2l 4,30€ | 0,75l 15,00€

### Merlot

im Holzfass gereift, trocken

0,2l 5,10€ | 0,75l 19,00€

### Spätburgunder

vollmundig | trocken

0,2l 5,90€ | 0,75l 21,00€

## Prozentiges

0,2cl

Ouzo plomari, auf Eis

3,00€

Ramazotti, auf Eis

3,00€

Williams Christ Birne | Mirabellenwasser | Kirschwasser | Haselnussgeist 2,80€

Jägermeister | Three Sixty Wodka | Malteser | Averna

3,00€