



Zum Einstieg

Gemischte Oliven^{vegan}

grün & schwarz | mariniert
4,90€

Tzatziki

Sahnejoghurt | Knoblauch | Gurke | Dill
5,90€

Hummus^{vegan}

Kichererbsencreme | Sesam-Paste | Olivenöl
6,90€

Falafeln^{vegan}

frittierte Kichererbsenbällchen | Hummus-Dip
6,90€

Rote Beete & Ziegenkäse

gratinert mit Honig | Rosmarin | Walnüsse
8,90€

Saganaki

gebackener Feta | Preiselbeeren
7,90€

Garnelenpfännchen

pikant gewürzt | Tomaten-Sugo
14,90€

Boquerones fritos

mehlierte Sardinen | kleiner Salatstrauß
8,90€

*Zu jeder Vorspeise servieren wir
gerne unser italienisches
Maismehlbaguette mit Sesam.
Für jeden weiteren Brotkorb werden
1,50€ berechnet.*

Salate

Salat Saganaki

gebackener Feta-Käse,
auf gemischtem Salat,
mit Honig-Senf-Dressing
und Preiselbeeren,
dazu Brotkorb
16,90€

Honigziegenkäse

gratinierter Ziegenkäse
mit Honig, Rosmarin und Walnüssen,
auf gemischtem Salat und Rote-Beete,
mit Honig-Senf-Dressing,
dazu Brotkorb
17,90€

Salat Bootshaus

200g Black-Angus vom Argentinischen Rind,
in Ganzen grillt und anschließend geschnitten,
auf gemischtem Salat,
mit Honig-Senf-Dressing,
dazu Brotkorb
23,90€



Fleischlos & Vegan

Süßkartoffel -Curry^{vegan}

mit Spinat & Kokosmilch,
dazu Basmati-Reis,
und geröstete Cashewkerne on top

16,90€

Veganer Traum^{vegan}

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

18,90€

Veggieteran

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

20,90€

Ofengemüse^{vegan}

mit **saisonaalem Gemüse & Rosmarinkartoffeln**, dazu **Hummus-Dip^{vegan}** oder **Tzatziki-Dip^{vegetarisch}**
im Töpfchen serviert,

mit griechischem Olivenöl & frischen Kräutern zubereitet, **dazu Knoblauchbaguette**

12,90€

wahlweise on top:

gegrillter Fetakäse mit **Oregano & Thymian**

18,90€

oder

gratinierter Ziegenkäse mit **Rosmarin & Honig**

18,90€

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

15,90 €

Roastbeef

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

27,90€

Lammkotelett

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

29,90€

Fleischteller

4erlei Variaton aus
Rinderhacksteak, Lammkotelett,
Schweinesteak und Black Angus Rumpsteak,
Tzatziki-Dip, Bratgemüse & Pommes Frites

29,90€



Selbstgemachte Schnitzel

aus der Schweinelachse geschnitten, und für dich zubereitet!

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

nach Wiener Art 14,90€

Jägersoße 15,90€

pikanter Paprikasauce 15,90€

Cordon Bleu klassisch

gefüllt mit Schinken & Emmentaler

18,90€

Bootshaus-Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken & Camembert, dazu Preiselbeer-Dip

19,90€

Vom Meer

Calamaretti

gegrillte Baby-Calamari

mit Zitrone und Olivenöl,

dazu Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

21,90€

Lachsfilet

saftig gebraten

mit Zitrone und Olivenöl,

dazu Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

24,90€

Krake

gegrillter Oktopus

mit Zitrone und Olivenöl,

dazu Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

24,90€

Fischplatte Bootshaus

ab 2 Pers. | 34,00€ 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

5,90€

Tartufo

Schokoladenkugel mit Vanilleefüllung

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.



Getränkekarte



Aperitif

Aperol Spritz

Bitter | Sekt | Soda | Orange
0,25l 6,90€

Hugo

Holundersirup | Limette | Minze | Secco | Soda
0,25l 6,90€

Campari Orange

Bitter | O-Saft | Orange
0,25l 5,50€

Tanqueray & Tonic

Wacholdernote | Tonic-Water
6,90€

Pfirsich-Mango-Hugo

Pfirsichsirup | Limette | Mangosaft
Secco | Soda
0,25l 6,90€

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc trifft auf Scheppes Wild Berry
0,25l 7,90€

Gin Pink Gordon

beeriger Genus mit Schweppes Wild Berry
6,90€

Bier & Apfelwein vom Fass

Radeberger Pilsner

0,3l 3,00€ | 0,4l 3,40€

Allgäuer Büble hell

0,3l 3,20€ | 0,5l 4,20€

Allgäuer Büble Hefeweizen naturtrüb

0,5l 4,80€

Cola Bier/Dreckiges

0,5l 4,20€

Bananenweizen

0,5l 4,80€

Pils/ Hefeweizen mit Schuss Limo

0,4l 3,40€

Apfelwein Possmann

süß, sauer oder pur

0,2l 2,20€ 0,5l 3,50€

Kleiner Bembel

7,80€

Wasser oder Limo
dazu? +3,50€

Großer Bembel

14,80€

Flaschenbiere mit & ohne Alkohol

Radeberger Pils alkoholfrei

0,33l 2,80€

Clausthaler Radler alkoholfrei

0,33l 2,80€

Schöfferhofer Grapefruit mit & ohne Alkohol

0,33l 2,80€

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

Dunkles Weizen Schöfferhofer

0,5l 3,90€

Kristallweizen Schöfferhofer

0,5l 3,90 €





Säfte von Rapps

Alle Schorlen 0,4l | 3,90€ Säfte pur 0,4l 4,20€

Apfelsaft klar

Mango | Maracuja | Orange

Johannisbeere | Traubensaft weiß und rot

Kirsch-Banane

Softgetränke 0,33l 3,60€

Coca Cola | Cola zero | Cola light

Mezzo Mix | Fanta | Sprite

Bitters von Schweppes

0,2l 2,50€

Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic-Water

Ice-Tea 0,33l 3,90€

Elephant Bay

Raspberry | Cherry | Blueberry

Watermelon | Mango | Rosenwasser

Peach | Lemon | Pome Granate

Lemonade 0,33l 3,90€

Elephant Bay

Mandarine | Exotic | Lime-Mint

Pink-Grapefruit

H2O

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

Selters 0,75l naturell oder classic 5,90€

Hausgemachte Mango Limo

Mango-Juice | Lime-Juice | Soda | Lemon-Juice

5,90€

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 Bechtheim – Reinhessen

Lambertus Gold

trocken

0,75l | 16,90€

Weißwein & Rosé

Rosé Portugieser Weißherbst

fruchtiger Sommerwein

0,2l 4,90€ | 0,75l 19,00€

Weißer Burgunder

Krimi-Begleiter | trocken

0,2l | 6,90€ | 0,75l 23,00€

Chardonnay

volles Aroma | trocken

0,2l 6,90€ | 0,75l 19,00€

Karas armenischer Rosé

aromatisch, frisch & knusprig, trocken

0,75l

Riesling

kernig-spritzig | trocken

0,2l 4,90€ | 0,75l 19,00€

Grauer Burgunder

kräftig | halbtrocken

0,2l 6,90€ | 0,75l 23,00€

Scheurebe

tropische Fruchtaromen | lieblich

0,2l 6,90€ | 0,75l 19,00€

Karas armenischer Muscat

tropische Früchte | trocken

0,75l | 26,00€

Rotwein

Dornfelder

säftig-feinsamtig | trocken

0,2l 5,90€ | 0,75l 19,00€

Spätburgunder

vollmundig | trocken

0,2l 5,90€ | 0,75l 21,00€

Merlot

im Holzfass gereift, trocken

0,2l 6,90€ | 0,75l 23,00€

Karas Areni

frisch, lebendig & vollmundig | trocken

0,75l 28,00€

Prozentiges

0,2cl

Ouzo plomari, auf Eis

3,00€

Ramazotti, auf Eis

3,00€

Williams Christ Birne | Mirabellenwasser | Kirschwasser | Haselnussgeist 3,00€

Jägermeister | Three Sixty Wodka | Malteser | Averna

3,00€