


UNSERE KLASSIKER AM MITTAG

HAUPTGERICHTE UND LECKEREIEN

Deftiger Wurstsalat von der Schinkenwurst Kartoffelbrot	11.0
Schweineschnitzel Wiener Art Pommes Preiselbeeren	18.0
Zartes Schweinefilet Cognacrahm Champignons Spätzle	23.5
Holzfüllerrostbraten geröstetes Kartoffelbrot Speck	26.5
Zwiebelrostbraten Butterspätzle Lembergersoße	29.5

OB DEIEN, DRESCHER ODER OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

Griechischer Flammkuchen Schmand Weißkäse Peperoni	15.0
Elsässer Flammkuchen Schmand Speckwürfel Zwiebeln	15.0
Veganer-Bio Flammkuchen Schmand vegan Gemüse 	16.0
Süßer Flammkuchen Schmand Apfel Rosinen Zimt	15.0

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDER BIS 6 JAHRE ESSEN GRATIS

Portion Kinderspätzle Soße oder Pommes Frites	4.5
Kindermaultaschen Kartoffelsalat	9.5
Kinderschnitzel Wiener Art Pommes Frites	10.0



UNSERE AKTIONSTAGE

(außer an Feiertagen und Veranstaltungen)

MONTAG SCHNITZELTAG

inklusive Beilagensalat nur 17.-

MITTWOCH ROSTBRATENTAG

inklusive Beilagensalat nur 25.-

FREITAG SPARGELTAG

inklusive Spargelsuppe

UNSERE MITTAGS-AKTIONSTAGE

MITTAGS-SPARGELVARIATION

erntefrischer Stangenspargel | hausgemachtes Kräuterflädle
Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Bärlauchpesto

Portion Stangenspargel	15.0
Portion Stangenspargel mit Koch- und Rohschinken	18.5

DER MITTAGSTISCH IM MAI

ALLE GERICHTE
AUCH ZUM ABHOLEN

Bestellen Sie unter
(07031) 234790 oder unter
willkommen@bootshaus-boeblingen.de

GUTEN APPETIT



DER MITTAG AUCH ZUM ABHOLEN

LECKER.SAISONAL.REICHHALTIG - Bestellen Sie täglich von Montag bis Freitag aus unserer monatlich wechselnden Mittagskarte mit wöchentlichen Mittagsangeboten, attraktiven Klassikern und leckeren Salatvariationen von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr.

DIE WÖCHENTLICHEN MITTAGSANGEBOTE

DIE WOCHE 28. April bis 02. Mai

Spargel-Bowl neue Kartoffeln Tomaten Bärlauchpesto	10.0
Gemüseschnitzel Kartoffelstampf Kräutersahnesoße	10.0
Tortellini Speckwürfel Erbsen Tomaten-Basilikumsoße	10.0

Schweinesteak Holzfäller Art Speck-Zwiebelsoße Kroketten	11.5
Putengeschnitzel fruchtige Gemüse-Currysoße Duftreis	11.5
Gebratener Rotbarsch Spargelragout in Rahm Bandnudeln	11.5

DIE WOCHE 05. Mai bis 09. Mai

Vollkornnudeln geschmorte Tomaten Pesto	10.0
Vegetarische Schmorpaprika Kartoffelstampf Tomatensugo	10.0
Bauernomelette Rauchwurst Schinken Essiggemüse	10.0

Rahmgeschnitzeltes vom Hähnchen Erbsengemüse Knöpfle	11.5
Deftiger Grillteller Kartoffelecken Barbecuedip Krautsalat	11.5
Zanderfilet Spargelragout Neue Kartoffeln Hollandaise	11.5



Wir machen aus
Ihrem Mittagstisch
ein Menü

Mittagssalat der Saison
zzgl. 4.0

SALATVARIATIONEN AM MITTAG

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten an Senfkorndressing und saftigem Kartoffelbrot

Wellnesssalat Rohkost- und Blattsalate	10.0
Asparagussalat mariniertes grün-weißer Spargel Tomaten	11.5
Schwarzwald Rauchschinken Honigmelonensalat	11.5
Bodenseesalat Tatar von der Forelle Apfel Dillpesto	11.5



Der Abschluss zum
Abrunden und
Genießen

Espresso crema
nur 1.5

DIE WOCHE 12. Mai bis 16. Mai

Blumenkohl-Gemüsecurry Sojasprossen Duftreis	10.0
Geschmorte Fetakäse Ratatouillegemüse Kräuterbrot	10.0
Spaghetti Asparagus Spargelgemüse Weißwein Nüsse	10.0

Geschmorte Schweinebacken Wurzelgemüse Spätzle	11.5
Paniertes Putenschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Zitrone	11.5
Fischteller Dillsoße Sommergemüse Salzkartoffeln	11.5

DIE WOCHE 19. Mai bis 23. Mai

Veganer Burger Kartoffelecken hausgemachter Coleslaw	10.0
Knusprige Kartoffelpuffer Blattspinat Fetakäse Kresse	10.0
Pastavariation Brokkoligemüse Béchamel Parmesanraspeln	10.0

Schwäbisches Linsengericht Saitenwurst Butterspätzle	11.5
Saftiges Putensteak grüner Spargel Drillinge Hollandaise	11.5
Ofenfrischer Backfisch Kartoffelsalat Remouladensoße	11.5

DIE WOCHE 26. Mai bis 30. Mai

Geschmorte Rote Bete Bulgur Tomaten Dip	10.0
Hausgemachte Kartoffel-Zucchini Grillkäse Paprikadip	10.0
Kartoffelgnocchi Käsesoße Gorgonzola Pesto Parmesan	10.0

Schweinesteak Schinkenmantel Erbsen Kartoffelscheiben	11.5
Putengeschnitzeltes Pfeffersoße Bohnen Bandnudeln	11.5
Gebratenes Welsfilet Schmorgurken in Rahm Duftreis	11.5

Alle enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserem gesonderten Order.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld