

## UNSERE KLASSIKER AM MITTAG

### HAUPTGERICHTE UND LECKEREIEN

Deftiger Wurstsalat von der Schinkenwurst   Kartoffelbrot	12.5
Emmentaler Wurstsalat von der Schinkenwurst   Kartoffelbrot	14.5
Schweineschnitzel Wiener Art   Pommes   Preiselbeeren	18.0
Zartes Schweinefilet   Rahmsoße   Champignons   Kroketten	24.0
Holzfallerrostbraten   geröstetes Kartoffelbrot   Speckwürfel	29.0
Zwiebelrostbraten   Butterspätzle   Lembergersoße	32.5

### OB DEIEN, DRESCHER ODER OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

Griechischer Flammkuchen   Schmand   Weißkäse   Peperoni	14.5
Elsässer Flammkuchen   Schmand   Speckwürfel   Zwiebeln	14.5
Süßer Flammkuchen   Schmand   Apfel   Rosinen   Zimt	14.5

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

#### KINDER BIS 6 JAHRE ESSEN GRATIS

Portion Kinderspätzle   Soße oder Pommes Frites	4.0
Kindermaultaschen   Kartoffelsalat	9.0
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 29.-

## UNSERE AKTIONSTAGE AM MITTAG

An unseren Aktionstagen servieren wir unsere Aktionsgerichte zusätzlich mit einer kleinen Salatschüssel mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten zum Aktionspreis.

Montag ist Schnitzeltag ausgesucht.knusprig.paniert	17.5
Mittwoch ist Rostbratentag schwäbisch.ehrlich.lecker	29.0

## DER MITTAGSTISCH IM MÄRZ

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 02. März bis 06. März

Glasnudelsalat   Erdnussoße   Wintergemüse   Sprossen	10.5
Ofenfrische Zucchini   Parmesan-Eimantel   Duftreis   Dillsoße	10.5
Überbackene Pastavariation   Kochschinken   Mozzarella	10.5

Ragout von der Pute   Wurzelgemüse   Knöpfle   Semmelbrösel	12.0
Schweinerückensteak   Bohnengemüse   Kartoffelgratin	12.0
Frittierter Backfisch   Kartoffel-Gurkensalat   Remouladensoße	12.0

### DIE WOCHE 09. März bis 13. März

Backkartoffeln   Ratatouillegemüse   veganer Quark	10.5
Ofenfrischer Rahm-Blumenkohl   Kartoffelpüree   Kresse	10.5
Pastavariation   Speck   geschmorte Paprika   Tomatensugo	10.5

Saftiger Schweinebraten   Schönbuch-Biersoße   Knöpfle	12.0
Fruchtiges Hähnchencurry   Wokgemüse   Basmati-Duftreis	12.0
Zartes Zanderfilet   Schmorgurken   Salzkartoffeln   Senfsoße	12.0



WIR MACHEN AUS  
IHREM HAUPTGANG  
EIN MITTAGSMENÜ

Mittagssalat der Saison  
zzgl. 4.-

## SALATVARIATIONEN AM MITTAG

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten an Senfkorndressing und saftigem Kartoffelbrot

Wellnesssalat Rohkost- und Blattsalate	10.5
Mailändersalat frittierte Mozzarellasticks   Cocktailsoße	12.0
Frühlingssalat mariniertes Gemüse   hausgemachtes Pesto	12.0
Wienersalat panierte Schnitzelstreifen   Preiselbeersahne	12.0



DER ABSCHLUSS  
ZUM ABRUNDEN UND  
GENIEßEN

Espresso Crema  
oder Espresso Macchiato  
nur 1.5

### DIE WOCHE 16. März bis 20. März

Bulgurpfanne   mediterranes Grillgemüse   Currysoße	10.5
Hausgemachter Auberginenauflauf   Tomaten-Basilikumsoße	10.5
Deftiges Bauernomelette   Rauchwurst   Essiggemüse   Ei	10.5

Zartes Putensteak   knusprige Kartoffelröstitaler   Zwiebelsoße	12.0
Geschmorter Schaschlikspieß (Schwein)   Paprika-soße   Duftreis	12.0
Panierte Fischstäbchen   Rahmspinat   Salzkartoffeln	12.0

### DIE WOCHE 23. März bis 27. März

Hausgemachtes Blumenkohlcurry   Kokosmilch   Duftreis	10.5
Vegetarisches Gemüseschnitzel   Sellerie-Kartoffelstampf	10.5
Lasagne Bologneser Art   Béchamel   geschmorte Tomaten	10.5

Zarte Ochsenbrust   Meerrettich-Sahnesoße   Bouillonkartoffeln	12.0
Würziges Schweinerückensteak   Pfeffersoße   Bandnudeln	12.0
Gebratenes Welsfilet   Speck-Traubenragout   Duftreis	12.0

### DIE WOCHE 30. März bis 02. April

Falafel-Bowl   Rohkostvariation   veganer Dip   Fladenbrot	10.5
Gefüllte Paprika   Gemüseragout   Duftreis   Tomatensugo	10.5
Pastavariation   gebratener Schinken   Erbsen   Sahnesoße	10.5

Chili con Carne (Rind   Schwein)   Tortillachips   Creme Fraiche	12.0
Zartes Hähnchenbrustfilet   Ananas-Currysoße   Mie-Nudeln	12.0
Fischvariation   Gemüsestreifen   Duftreis   Dill-Sahnesoße	12.0

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