

Lieber Gast

Herzlich willkommen an Bord!

Das Schiff liegt seit 15.04.2001 in Bihlerdorf in Mitten der Allgäuer Berge vor Anker.

In unseren Räumlichkeiten mit Restaurant, Bar, Sonnenterasse, Gesellschaftsraum, großem Saal und den Zimmern mit 30 Betten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihren Sommer und Winterurlaub bei uns zu erleben oder Hochzeiten, Familienfeste und Partys in unserem Schiff zu feiern.

Unsere Speisekarte ist geprägt von unserer internationalen Küchenbesetzung und vielen Reisen rund um den Globus.

Hier finden Sie eine Auswahl heimischer und exotischer Gerichte, traditionelle und neu kreierte Speisen, gewürzt mit den Ideen unserer jungen Köche.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Törn, lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie mit uns, Ihrer Schiffscrew, den Aufenthalt an Deck.

Guten Appetit

Vorspeisen

Bruschetta

Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum (5 Stück) 5,90

Wedges

mit Sourcreme oder süß – sauer Soße klein 4,50

groß 5,90

Auf
Wunsch



Kalbsleber

auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln,
Preiselbeeren und Röstzwiebeln 10,80
dazu gebratene Drillingskartoffel 14,20

Lachsforelle geräuchert

Lachsforellenfilet selbstgeräuchert auf Buchenholz mit
Apfel- Karottensalat und gehobeltem Kren 9,50

Steinpilz Schlutzkrapfen selbstgemacht

zwei selbstbemachte Nudelteigtaschen, in Butter gebraten und gefüllt mit
Steinpilzen dazu Parmesan, steirisches Kürbiskernöl
Datteln und Salat mit hausgemachtem Dattel- Dressing 9,30

Bunte Salatteller

serviert mit gemischtem Blattsalat, diversen marinierten Salaten, gerösteten
Sonnenblumenkernen und einem Dressing Ihrer Wahl...

mit hausgemachter Falafel & Minz Dip 13,80

...als Vorspeisenportion 8,90

mit gebackener Hähnchenbrust 15,20

mit einem Lachssteak und gebratenen Drillingskartoffel 16,80

frisches Knoblauchbaguette 3,40

Alle
Salate
auf
Wunsch



Zur Auswahl stehen Ihnen hausgemachtes Preiselbeer-, Senf-,
Essig-Öl, oder Dattel -Dressing

Hauptspeisen

Fleisch

Hirschgulasch vom Jäger Gottlieb Mätzler aus Untermaiselstein
zart geschmortes Hirschgulasch vom Schmortier mit Preiselbeersöße
dazu Blaukraut und Spätzle 19,80

Schnitzel „Wiener Art“
vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion,
nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf...
dazu Pommes frites 12,80
gemischter Beilagensalat 3,80



Rumpsteak (200 g)
sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße 21.-

Beilagenauswahl

Rosmarinkartoffeln	buntes Gemüse
Wedges, Pommes	Brokkoli
Butterspätzle & Soße	je 3,60

„Lomo Saltado“
gebratene Roastbeefstreifen vom Black Angus Rind, dazu Pfannengemüse mit
feurigen Jalapeños, selbstgemachte Guacamole & Salsa
dazu wahlweise Pommes oder Basmatireis 21,80



Marokkanischer Feuertopf
scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen,
Koriander, Kreuzkümmel und Chili dazu Basmatireis 18,80
selbstgemachtes Naan Brot 2,60

Auf
Wunsch



Mango – Chili - Chicken
Hähnchenbrustfilet gebraten & buntes Gemüse aus dem Wok
in einer Mango - Chili - Kokos – Currysoße
mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln 17,40

Nur am Donnerstag

Beef - Burger
mit selbstgemachtem 200g Patty vom heimischen Rind. Belegt mit Salat,
kross gebratenem Speck, selbstgemachten Röstzwiebeln, Gurke, Käse, selbstgemachter
BBQ Soße und einem Spiegelei.
dazu wahlweise Kartoffelwedges oder Pommes 18,60

Fisch



Lachs & Risotto

Steak vom Norweger Lachs auf Hummer- Tomatensoße
mit Basilikum- Risotto dazu Rucola und Datteltomaten 18,60



Saibling

gebratener Bachsaibling von der Fischzucht Link aus Heimertingen
mit frischen Kräutern gefüllt dazu eine Ofenkartoffel 18,80

Vegetarisch und Vegan

Kässpatzen

mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei Laibspeis" in Kempten
dazu selbst gemachte Röstzwiebel 11,80
gemischter Beilagensalat dazu 3,80

Auf
Wunsch



„Makan Enak“ vegan

verschiedene frische Gemüse im Wok gebraten mit selbstgemachter
Mango- Chili-Kokos -Currysoße, dazu Basmatireis oder gebratene Nudeln 14,30



Dal Makhani Kokos - Curry vegan

mildes Kokos - Curry mit Belugalinsen und Käferbohnen,
frischem Gemüse und Basmatireis 14,80
selbstgemachtes Naan Brot 2,60

Hausgemachte Desserts



Mini Dessert - zur Auswahl stehen:

Creme Brûlée mit Tonkabohne & ein Espresso

Schokoladentörtchen dazu ein Espresso oder eine Kugel Vanilleeis

jeweils 6,70



Apfelstrudel mit Vanilleeis 5,20

Kaiserschmarren machen wir gerne bis 21.00 Uhr 10,20
mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis als Hauptgang 13,30



glutenfrei

Auf
Wunsch



dieses Gericht können wir auf
Wunsch glutenfrei zubereiten

Bei Fragen zu Zutaten oder Allergenen lassen Sie sich bitte unsere spezielle Allergenkarte geben
oder wenden Sie sich an unser geschultes Personal.

Alle Preise in Euro