

SUPPEN

Maronen Cremesuppe mit Kräutercroutons
und Crème fraîche Nocke 6,00 €

Bouillabaisse-Bouillon von Meersalzfischen,
verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen,
Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse^{5,7,8}

als Vorspeise 7,80 €
als Hauptgang 12,90 €

VORSPEISEN

Cremiger Ziegenkäse im Bierteig gebacken
mariniertem Feldsalat dazu glasierte Feigen 8,90 €

Räucherlachs an Kartoffelrösti mit
Kräuterschmand und marinierten Blattsalate^{2,4,7,11,16} 9,80 €

SALATE

Bunter Salat der Saison^{4,5,7,9,10}

Klein 5,80 €
Groß 8,20 €

Caesar Salad

Romanasalat mariniert mit Caesar Dressing
dazu Croûtons, Parmesan und Avocado^{2,4,5,7,8,10,11}

Klein 6,50 €
Groß 9,50 €
mit Hähnchenbrust 13,50 €
mit Lachssteak 14,90 €
mit Garnelen 16,00 €

Bootshaus Salat

mit Granatapfel, Feigen, Walnüsse, Gurken, Tomaten und Feta^{5,7,8,10,11} 9,80 €

FISCH & HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Lachsfilet mit Weißweinbutter dazu Rosmarinkartoffel
und gebratenes Gemüse^{2,4,5,7,11} 16,20 €

Duett von Dorade und Zanderfilet an Kürbisrisotto und Weißweinsosse 18,90 €

Gebratene Riesengarnelen an Zitronen - Buttersosse mit Tagliatelle 16,80 €

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen		16 Trennmittel

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Tafelspitz mit Bratkartoffeln und Rote Beete	18,80 €
Saftiges Hirschgulasch an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	18,90 €
Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsoße dazu Karotten-Kohlrabi Gemüse und Spätzle	16,90 €
Paniertes Kalbschnitzel dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln	18,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse dazu glasierte Zuckerschoten	12,90 €
„ Mie Goreng “ Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei	12,90 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobeltem Wintertrüffel (gerne auch mit glutenfreien Nudeln)	15,90 €

VEGANES GERICHT

„Veganer Burger“ Süßkartoffelpatty, Kichererbsen, gebratene Zucchini, Salat, Tomaten, Gurken, Kräuterquark dazu Pommes Frites	16,20 €
---	---------

DESSERTS

Gemischtes Eis ^{4,8,10,11,16} mit Sahne	3,30 € 3,80 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Zwetschgenkompott	7,50 €
Nougatküchlein mit flüssigem Kern dazu Bourbon Vanilleeis ^{10,11} (Dauer 20 Minuten)	6,80 €
Apfelküchle mit hausgemachten Zimteis	6,90 €

*Wir haben auch etwas Feines für Ihre Vierbeiner!
Fragen Sie uns nach unserer Hundekarte*

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen		16 Trennmittel