

SUPPEN

Steinpilzcappuccino im Glas serviert
dazu hausgemachte Profiteroles 7,00 €

Bouillabaisse-Bouillon von Meersalzfischen,
verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen,
Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse

als Vorspeise 7,90 €

als Hauptgang 13,50 €

VORSPEISEN

Crème Brûlée vom Ziegenkäse 11,50 €
mit marinierten Feigen, Ruccolasalat und geröstetem Brot

Gebratene Entenleber 14,50 €
an Ackersalat mit Kartoffel-Speckdressing und glasierten Apfelspalten

SALATE

Bunter Salat der Saison 5,90 €
Klein
Groß 8,50 €

Großer gemischter Salat mit Rindersteak und Jus 18,00 €

HAUPTGERICHTE

Rotbarschfilet 17,50 €
mit Linsencurry, Basmatireis und Joghurtschaum

Gegrillte Garnelen 19,50 €
mit Parmesantagliatelle, Tomatenragout und Pesto

Filet vom Schwäbisch Hällischen Schwein im Speckmantel 17,80 €
an Pfefferrahmsauce mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln

Knusprige Entenbrust mit Sesam-Honiglack 24,50 €
auf Portweinsoße dazu selbstgemachte Mandelbällchen und Wirsing-Lauchgemüse

GERBER'S
BOOTSHAUS

VEGETARISCHE GERICHTE

Steinpilzravioli auf geräuchertem Tomatenconfit und Kräuterschaum	14,50 €
Kürbisgnocchis mit Spinatgemüse und Dijonsenfauce	12,50 €

VEGANES GERICHT

Fleischtomate mit Gewürz-Cous Cous gefüllt dazu Paprikaragout und Soja-Korianderschaum	12,80 €
---	---------

DESSERTS

Gemischtes Eis	3,30 €
mit Sahne	3,80 €
Nougatparfait im Baumkuchenmantel an gelierten Kirschen	7,00 €
Gewürz-Bayrisch Creme mit Fruchtsoße und frischen Obst	6,80 €

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

Bei Fragen zu Inhalts- und Allergenenstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.