



DAS LEICHTE BOOTSHAUS-MENÜ

Brunnenkresse-Suppe

mit Tomatenwürfeln und Shrimps (€ 7)

★★★

Reh-Medaillons

mit Spitzkohl, Bohnen und Sellerie-Püree (€ 19)

★★★

Holunderblüten-Mousse

mit Erdbeeren und Vanille-Eis (€ 7)

3-Gang-Menü € 30



VORSPEISEN

Pfifferling-Rahm-Suppe
mit Apfel-Würfeln und Croûtons
€ 6,50


Gebackene Ziegenfrischkäse-Pralinen
mit Kräutersalat und Pfeffer-Erdbeeren
€ 9,50

Rinder-Carpaccio
mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen
€ 12,50

Kleine Vorspeisen-Variation
Pfifferling-Rahm-Suppe
Ziegenfrischkäse-Praline
Kleines Rinder-Carpaccio
€ 14,50

Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen
€ 5

VEGETARISCH / VEGAN

 Vegetarisch

Mohn-Polenta
mit Birne, Spinat-Salat und Gorgonzola
€ 13

 Vegan

Frische Gemüse-Tempura
mit Rettich-Wakame-Salat und Apfel-Chutney
€ 13



AUS FLUSS UND MEER

Ganze Forelle aus heimischen Teichen
mit Mandeln gebraten,
dazu Meerrettich-Kartoffel-Püree und Beilagen-Salat
€ 15

Garnelen-Tagliatelle
mit Mango, Pak Choi und Chili-Kokos-Sauce
€ 17

Gebratenes Dorsch-Filet
mit Pfifferlings-Gemüse, Salzkartoffeln
und Senfkörner-Sauce
€ 18

Wolfsbarsch-Filet
mit Fenchel-Tomaten-Gemüse, Oliven
und hausgemachten Gnocchi
€ 20

VON WIESE UND WALD

Wildragout
mit Wirsing und hausgemachten Spätzle
€ 16

Heidschnucken-Bratwürstchen
mit Ratatouille und Rosmarin-Kartoffel-Püree
€ 16,50

Maishähnchen-Brust
mit Pfifferlingen, Pak Choi und Apfel-Couscous
€ 17

Ribeye-Steak
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagen-Salat
€ 24



KLASSIKER

Zwei gebackene Camembert
mit Preiselbeeren und Salat-Garnitur
€ 7,50

Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas
mit Bratkartoffeln und Remouladen-Sauce^K
€ 11

Matjesfilets Hausfrauen Art
mit Salzkartoffeln, Apfel-Zwiebel-Rahm^K und Salat-Bouquet
€ 12

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten
mit Bratkartoffeln und Remouladen-Sauce^K
€ 16

FÜR DIE KLEINEN

Nudeln mit herzhafter Tomatensauce
€ 4

Milchreis mit Zimt und Zucker
€ 4

Fischstäbchen mit Kartoffel-Püree
€ 5

4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites
€ 6

Ketchup / Mayonnaise^K
Portion € 0,20



SÜSSER ABSCHLUSS

Vanille – Crème – Brûlée

mit Birne und Schokoladen-Eis

€ 7,50

Holunderblüten-Mousse

mit Erdbeeren und Vanille-Eis

€ 7

Hausgemachtes Sorbet

mit Prosecco

- Tagesangebot -

€ 5

Hausgemachte Rote Grütze

mit einer Kugel Vanille-Eis oder Vanille-Sauce

€ 5

Kleine internationale Käse-Auswahl

mit hausgemachtem Früchtebrot

und Chutney

€ 7,50