



## DAS LEICHTE BOOTSHAUS-MENÜ

### **Kürbis-Ingwer-Süppchen**

mit Hühnchenspieß und Kürbiskernen

(€ 7,50)

★★★

### **Geschmorte Hirsch-Keule**

mit Rosenkohl-Gemüse und Maronen-Kartoffel-Püree

(€ 19,50)

★★★

### **Marmoriertes Mousse au Chocolat**

mit Zwetschgen und Walnuss-Eis

(€ 7,50)

3-Gang-Menü € 32



## VORSPEISEN

### **Maronen-Suppe**

mit Zimt-Croûtons und Apfelwürfeln  
€ 7

### **Wachtelbrüstchen in Parmaschinken**

mit Feldsalat, Birne und Portwein-Gelee  
€ 11,50

### **Flusskrebs-Cocktail**

mit hausgemachtem Dinkel-Toast und Dill-Butter  
€ 11

### **Kleine Vorspeisen-Variation**

Maronen-Süppchen  
Wachtelbrüstchen in Parmaschinken  
Kleiner Flusskrebs-Cocktail  
€ 14,50

### **Kleiner gemischter Salat**

mit gerösteten Kernen  
€ 5

## VEGETARISCH / VEGAN



Vegan

### **Vegane Quiche**

mit getrockneten Aprikosen und Mandeln,  
dazu Kräuter-Salat und Chutney  
€ 12



Vegetarisch

### **Kürbis-Maronen-Auflauf**

mit Feta und Granatapfel-Kernen  
€ 13



## AUS FLUSS UND MEER

**Ganze Forelle aus heimischen Teichen**  
mit Mandeln gebraten,  
dazu Meerrettich-Kartoffel-Püree und Beilagen-Salat  
€ 16

**Gebackene Sesam-Garnelen**  
mit Süßkartoffel-Püree und Pak Choi  
€ 17,50

**Gratiniertes Dorsch-Filet**  
unter der Senf-Estragon-Kruste  
mit Blattspinat, Champignons und Salzkartoffeln  
€ 19

**Wolfsbarsch-Filet**  
mit Spitzkohl, Schwarzwurzel  
und Preiselbeer-Kartoffel-Püree  
€ 22

## VON WIESE UND WALD

**Wildragout**  
mit Wirsing und hausgemachten Spätzle  
€ 16

**Maishähnchen-Brust**  
mit Clementine, Chicorée,  
Kräuterseitlingen und Mandel-Couscous  
€ 17

**Rosa Entenbrust**  
mit Rotkohl und Servietten-Knödel  
€ 18

**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<sup>K</sup>  
€ 12

**Matjesfilets Hausfrauen Art**  
mit Salzkartoffeln, Apfel-Zwiebel-Rahm<sup>K</sup> und Salat-Bouquet  
€ 12

**Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten**  
mit Bratkartoffeln und Remouladen-Sauce<sup>K</sup>  
€ 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<sup>K</sup>  
Portion € 0,20



## SÜSSER ABSCHLUSS

**Lebkuchen – Crème – Brûlée**  
mit Orangen und Schokoladen-Eis  
€ 7,50

**Marmoriertes Mousse au Chocolat**  
mit Zwetschgen und Walnuss-Eis  
€ 7,50

**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