



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Kristinas Winterzauber

mit Mandarine, Gewürzen und Sekt

Limonen-Basilikum-Cocktail mit Prosecco

Perlender Rotwein-Cocktail mit Cassis

jeweils 0,1l € 4



DAS LEICHTE BOOTSHAUS-MENÜ

Topinambur-Suppe

mit Croûtons und Petersilie (€ 7,--)

★★★

Rinder-Tafelspitz

mit Rosenkohl, Möhren und Kartoffel-Püree (€ 17,50)
dazu Meerrettich-Sauce

★★★

Karamellierte Grieß-Taler

mit Apfel-Ragout und Parfait (€ 7,--)

3-Gang-Menü € 29

VORSPEISEN

Flusskrebs-Süppchen

mit Estragon-Sahne
€ 7,50

Tomaten-Crostini

mit Baby-Mozzarella und Basilikum
€ 9

Gelbe Bete Carpaccio

mit Rucola, Gorgonzola
und karamellisierten Walnüssen
€ 9

Wachtelbrüstchen in Parmaschinken

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

Kleine Vorspeisen-Variation

Flusskrebs-Süppchen
Wachtelbrüstchen in Parmaschinken
Tomaten-Crostini
€ 14,50

Kleiner gemischter Salat

mit gerösteten Kernen
€ 5

VEGETARISCH / VEGAN



Vegan

Gemüse-Crêpe, asiatisch gefüllt
mit Orangen-Sesam-Sauce und Salat
€ 12



Vegetarisch

Tagliatelle mit geschmortem Kürbis,
Ziegenfrischkäse, Frühlingslauch und Granatapfel
€ 13

.....

Bitte fragen Sie nach unserer Karte für Allergiker



AUS FLUSS UND MEER

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

Krosse Doraden-Filets
mit Rahm-Sauerkraut und Petersilien-Kartoffeln
€ 18

Gratiniertes Dorsch-Filet
unter der Senf-Estragon-Kruste
mit Schwarzwurzeln und Apfel-Kartoffel-Püree
€ 19

Garnelen, Scallops und Wolfsbarsch-Filet
mit Fenchel, Kirschtomaten und Wild-Reis
€ 22,50

VON WIESE UND WALD

Wildragout
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle
€ 16

Rosa Entenbrust
mit Apfel-Spitzkohl und Kartoffel-Würfeln
€ 18

Zweierlei Wild
mit Wirsing, Serviettenknödeln und Preiselbeer-Birne
€ 21,50

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

.....
Liebe Gäste, gerne erfüllen wir Ihnen fast jeden Wunsch, für jede
Umbestellung berechnen wir jedoch € 1 Aufschlag.



KLASSIKER

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

Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas
mit Bratkartoffeln und Remouladen-Sauce^K
€ 12

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

K = enthält Konservierungsstoffe

.....

Bitte fragen Sie nach unserer Karte für Allergiker



SÜSSER ABSCHLUSS

Vanille – Crème – Brûlée

mit Zwetschgen und Stracciatella- Eis
€ 7,50

Karamellierte Grieß-Taler

mit Apfel-Ragout und Parfait
€ 7,--

Hausgemachtes Sorbet

Eine Kugel mit Prosecco aufgegossen
- Tagesangebot -
€ 5

Hausgemachte Rote Grütze

mit einer Kugel Vanille-Eis oder Vanille-Sauce
€ 5

Kleine internationale Käse-Auswahl

mit hausgemachtem Fruchtbrot
und Chutney
€ 7,50

.....
Liebe Gäste, gerne erfüllen wir Ihnen fast jeden Wunsch, für jede
Umbestellung berechnen wir jedoch € 1 Aufschlag.