

Unsere aktuellen Empfehlungen

Vorspeisen

**Hausgemachte Waldpilzcremesuppe
mit Baguette**

7,8 €

**Geräucherte Entenbrust an Kürbismousse
mit Waldfruchtgel und Salatbouquet**

11,9 €

**Räucherlachstatar mit Erbsencreme,
Belugalinsen und Zitronenperlen**

12,9 €

Hauptgerichte

**Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahmsauce
an Speckrosenkohl und Zapfenkroketten**

22,5 €

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Rosmarinjus an Apfelrotkohl und Kartoffelknödel**

24,5 €

Unsere aktuellen Empfehlungen

**Wildbratwurst mit Pfefferbiersauce an Rotweinzwiebeln,
Preiselbeermarmelade und hausgemachtem Kartoffelstampf**

23,5 €

**Rinderbraten auf Selleriepüree
an Speckrosenkohl und Rosmarinjus**

23,5 €

**Lachsfiletstreifen mit Dillpesto
an Pasta mit Hummersauce und Cherrytomaten**

22,0 €

**Kabeljau auf Erbsenpüree
mit Safranschaum und Zapfenkroketten**

24,5 €

Dessert

**Bourbon-Vanilleeis
mit warmen Kirschen und Schlagsahne**

7,5 €

**Bayrisch-Creme von Sirupwaffeln
an Apfel-Zimtkompott**

8,5 €

Vanilleeis <i>im Rucola-Krokantmantel an Eierlikör und Schlagsahne</i>	7,5 €	Café Caldo con Gelato <i>Espresso auf Vanilleeis</i>	4,8 €
Mousse au Chocolat <i>mit Amarenakirschen</i>	7,5 €	Zitronensorbet <i>auf Wodka im Glas serviert</i>	6,5 €
Crème Brûlée <i>der Klassiker aus Frankreich</i>	6,5 €	Dessert für „Sie“ <i>Cappuccino & Cointreau frappiert</i>	6,5 €
Dessert Bootshaus <i>lassen Sie sich überraschen ...</i>	13,5 €	Dessert für „Ihn“ <i>Espresso & Osborne im warmen Glas</i>	6,5 €

Oder mal einen... **COCKTAIL**
21:00 - 22:00 ist HAPPY HOUR

BOOTSHAUS-BURGER von ANGUS-BEEF
mit hausgemachten Ban an Steakhouse-Pommes
Salat, Gurke, Zwiebeln, Tomate, Bacon, Cheddar-Käse & BBQ-Sauce
18,5 €