
MENÜAUSWAHL



**Wir servieren unsere Menüs einheitlich (Vegetarier/ Veganer ausgenommen)
ab 15 Erwachsenen**

bootshaus

KUL Gastro GmbH
Hans-Reschke-Ufer 3
68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767

Mail: info@bootshaus.net
Web: www.bootshaus.net



MENÜAUSWAHL

MENÜ I

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches:

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

oder

| Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, gerösteten Kernen, Radieschen - Chips und Croûtons

HAUPTGANG

| Zarte Hähnchenbrust in feiner Paprika-Zitronensauce mit pfannengeschwenktem Blattspinat und Kartoffel-Parmesan-Gnocchi

DESSERT

| Crème brûlée mit Früchten der Saison

PREIS PRO PERSON € 36,00



MENÜAUSWAHL

MENÜ II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches:

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

oder

| Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, gerösteten Kernen, Radieschen-Chips und Croûtons

HAUPTGANG

| Kalbsgulasch mit feiner Rahmsauce und Champignons, Karottengemüse und Butterspätzle

DESSERT

| Topfenpalatschinken mit Schokosauce und Vanilleeis

PREIS PRO PERSON € 37,00



MENÜAUSWAHL

MENÜ III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches:

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

oder

| Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, gerösteten Kernen, Radieschen
Chips und Croûtons

HAUPTGANG

| Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinsauce mit glasierten Schalotten,
grünem, gedämpftem Gemüse und Selleriepüree

DESSERT

| Panna Cotta mit Fruchtsauce

PREIS PRO PERSON € 38,00



MENÜAUSWAHL

MENÜ IV

VORSPEISE

| Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, gerösteten Kernen,
Radieschen-Chips und Croûtons

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Entenbrust und confierte Entenkeule mit fruchtiger Orangen-Pfeffersauce,
sautiertem Blattspinat und Anna - Kartoffeln

DESSERT

| Schokoladenmoussetörtchen mit Kirschragout

PREIS PRO PERSON € 45,00



MENÜAUSWAHL

MENÜ V

VORSPEISE

| Räucherlachsrose mit kleinem Reibekuchen, Kräuterfrischkäse, Sahnemeerrettich und Wildkräutersalat

oder

| Saisonale Suppe (siehe unten)

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, gerösteten Kernen, Radieschen-Chips und Croûtons

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Tranche vom Rinderfilet mit geschmorter Ochsenbacke, kräftigem Barolojus, sautiertem Blattspinat und Dijonsenf- Spätzle

DESSERT

| Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanillesauce, Beerengarnitur und Pistazieneis

PREIS PRO PERSON € 47,00

SUPPEN DER SAISON ZUR AUSWAHL

| Frühlingskräutersuppe mit gerösteten Pinienkernen und Zitrusöl

| Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

| Vegane Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernen und Steirischem Kernöl

