



MENÜAUSWAHL

bootshaus RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

**Unsere Menüs sind einheitlich buchbar
ab 15 Erwachsenen (Vegetarier/Veganer ausgenommen).**

MENÜAUSWAHL

MENÜ I

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

oder

| Ceviche – roh mariniertes Wolfsbarschfilet mit Meersalz, Limette, Chili und Koriander an knusprigem Mais, cremiger Avocado, Pink Shallots und Süßkartoffel

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Geschmorte Ochsenschwanz in Sauce Bordelaise mit glasierten Schalotten, grünem gedämpftem Gemüse und cremigem Selleriepüree

DESSERT

| Panna Cotta – der Klassiker der italienischen Desserts mit Fruchtsauce, Beerengarnitur und frischer Minze

PREIS PRO PERSON € 38,50

MENÜAUSWAHL

MENÜ II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

oder

| Vitello Tonnato – rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Rucola, gehobeltem Parmesan und Kapern

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Gebratene Perlhuhnbrust mit Kräuterfüllung, Sherryjus, Basilikumschaum, sautiertem grünem Gemüse und cremigem Tomatenrisotto

DESSERT

| Hausgemachtes Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver, edlem Amaretto und Espresso getränkten Löffelbiskuits

PREIS PRO PERSON € 39,50

MENÜAUSWAHL

MENÜ III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

oder

| Melanzane e Humus – gegrillte Auberginenscheiben auf cremigem Humus mit Granatapfelkernen, Rucola, altem Balsamicoessig und Parmigiano Reggiano

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Naturjus, weißer Pfeffersauce, grünen Spargelspitzen, Kohlrabi in Kräuterbutter und Blätterteig-Kartoffelschnitte

DESSERT

| Mousse au Chocolat – cremiges Schokoladenmousse von heller und dunkler belgischer Kuvertüre mit Beeren und Knusperhippe

PREIS PRO PERSON € 43,50

MENÜAUSWAHL

MENÜ IV

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

oder

| Thunfischtatar mit Guacamole, Soja-Ingwersauce, Sesam und Shisokresse

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Tranche von der Barbarie Entenbrust und confierte Entenkeule mit fruchtig pikanter Orangen-Pfeffersauce, sautiertem Blattspinat und knusprigen Pommes Anna

DESSERT

| Schokoladenmousse-Törtchen mit Grand Manier-Vanillesauce, Sauerkirschenragout, Knusperhippe und frischer Minze

PREIS PRO PERSON € 53,50

MENÜAUSWAHL

MENÜ V

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

oder

| Saisonale Suppe

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen

Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Tranche vom Rinderfilet mit geschmorter Ochsenbacke in Sauce Bordelaise, sautiertem Blattspinat und Dijon Senf-Spätzle

DESSERT

| Schokoladenküchlein von Valrhona Kuvertüre mit flüssigem Kern, Vanillesauce, Beerengarnitur und Pistazieneis

PREIS PRO PERSON € 55,50