

---

# 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

info@bootshaus.net  
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 € 38,50**



---

# 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 € 39,00**



---

# 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 € 40,50**



---

# MENÜAUSWAHL

---

## MENÜ IV

### 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

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

### DESSERT

| Schokoladenmousse-Törtchen mit Kirschragout

**PREIS PRO PERSON € 47,00**



---

# MENÜAUSWAHL

---

## MENÜ V

### VORSPEISE

| Räucherlachsrose mit kleinem Reibekuchen, Kräuterfrischkäse, Sahnemeerrettich und Wildkräutersalat

#### oder

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

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gebrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

#### 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 € 49,50**

## SUPPEN DER SAISON ZUR AUSWAHL

| Frühlingskräutersuppe mit gerösteten Pinienkernen und Zitrusöl

| Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

| Vegane Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernen und Steirischem Kernöl

