
MENÜAUSWAHL 2019



**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 2019

MENÜ I

VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

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

Knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschen Chips und Croutons

HAUPTGANG

Zarte Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella-Füllung auf Kräuterrahmsauce mit Kartoffelgratin, verfeinert mit Brie de Meaux Flocken und knackigem Marktgemüse

DESSERT

Crème Brûlée mit Früchten der Saison

PREIS PRO PERSON € 33,00



MENÜAUSWAHL 2019

MENÜ II

VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

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

Knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschen Chips und Croutons

HAUPTGANG

Schweinemedallions eingelegt in würziger bootshaus Marinade mit ligurischem

Schmorgemüse und Spätzle mit Brösel-schmelze in Pfefferrahmsauce

DESSERT

Topfenpalatschinken mit Schokosauce und Vanilleeis

PREIS PRO PERSON € 34,00



MENÜAUSWAHL 2019

MENÜ III

VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

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

Knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschen Chips und Croutons

HAUPTGANG

Lachsfilet mit knackigem Marktgemüse und kleinen gebratenen Kartoffeln in Kräutersauce

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtsauce

PREIS PRO PERSON € 35,00



MENÜAUSWAHL 2019

MENÜ IV

VORSPEISE

Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)

oder

Knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschen Chips
und Croutons

HAUPTGANG

Rinderfilettranche medium gebraten auf Barolojus mit ligurischem Schmorgemüse und
Kartoffelgratin mit Brie de Meaux Flocken

DESSERT

Schokoladenmoussetörtchen mit Kirschragout

PREIS PRO PERSON € 43,00



MENÜAUSWAHL 2019

MENÜ V

VORSPEISE

Terrine von gebratenem Ratatouille Gemüse
mit Wildkräutersalat und Estragon- Tomatenvinaigrette

oder

Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)

oder

Knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschen Chips
und Croutons

HAUPTGANG

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

DESSERT

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanillesauce
Beerengarnitur und Pistazieneis

PREIS PRO PERSON € 45,00

SUPPE DER SAISON ZUM AUSTAUSCHEN

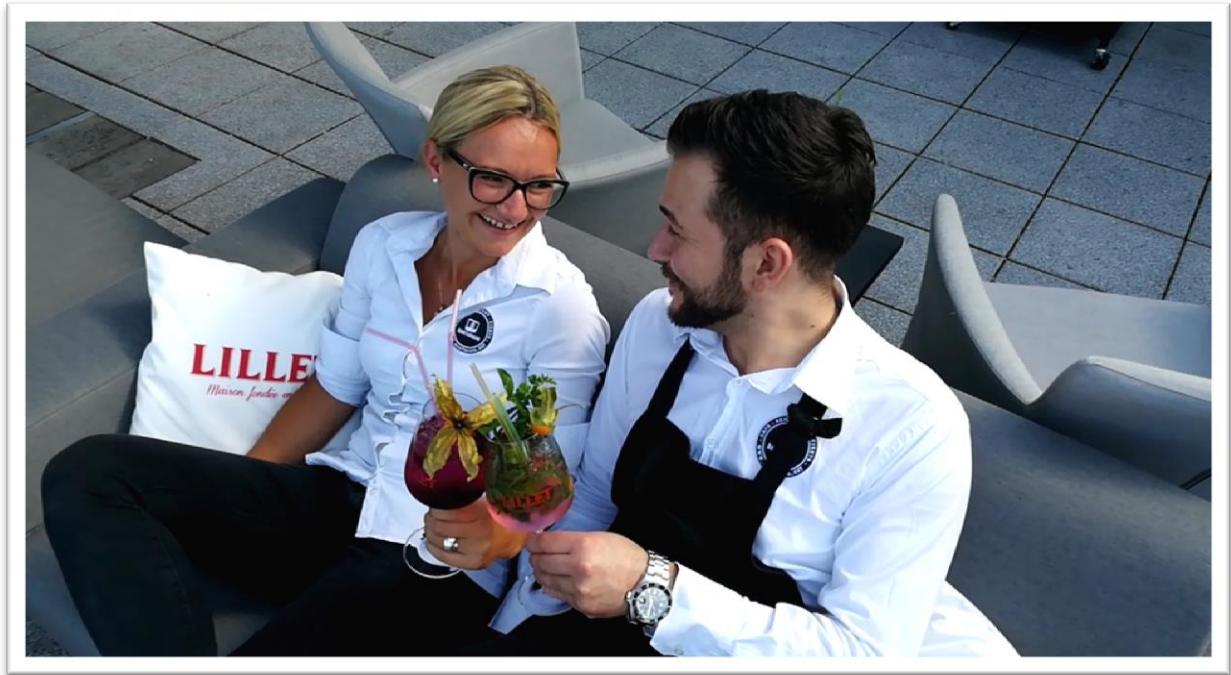
Frühlingskräutersuppe mit gerösteten Pinienkernen und Zitrusöl

Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

vegane Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernen und Steirischem Kernöl



MENÜAUSWAHL 2019



FLIEßEND ENTSPANNT GENIEßEN!

