



MENÜAUSWAHL

bootshaus RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

**Unsere Menüs sind einheitlich buchbar
ab 20 Erwachsenen (Vegetarier/Veganer ausgenommen).**

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

| Gebrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| 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 und Julienegemüse

HAUPTGANG

| Geschmorte Ochsenbacken in Sauce Bordelaise mit glasierten Schalotten, grünem gedämpftem Gemüse und cremigem Kartoffelpüree

DESSERT

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

PREIS PRO PERSON € 43,60

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 Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| 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 und Julienegemüse

HAUPTGANG

| Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Marsalasauce, sautiertem grünem Gemüse und cremigem Tomatenrisotto

DESSERT

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

PREIS PRO PERSON € 44,60

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 Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| 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 und Julienne Gemüse

HAUPTGANG

| Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkern, Cremespinat und Röstkartoffeln

DESSERT

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

PREIS PRO PERSON € 49,10

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 Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| 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 und Julienne Gemüse

HAUPTGANG

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

DESSERT

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

PREIS PRO PERSON € 60,40

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 Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

oder

| Saisonale Suppe

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Tranche vom Rinderfilet mit geschmorter Ochsenbacke in Sauce Bordelaise, sautiertem Blattspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree

DESSERT

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

PREIS PRO PERSON € 63,00