

FEBRUARKARTE



Vorspeise

TOMATENSUPPE

Hausgemachte aromatische Tomatensuppe mit Sahnehaube nach Küchenchef Art (L,U)

7,50€

Hauptgericht

FLAMMKUCHEN HONEY & BACON

Mit hausgemachter Flammkuchencreme, saftigem Bacon und einem Topping aus süßem Honig (A,L,1)



15,50€

FLAMMKUCHEN CAMEMBERT

Mit hausgemachter Flammkuchencreme, weichem Camembert, aromatischer Preiselbeere und einem Topping aus knackigem Feldsalat (A,L,1,3)

15,50€

PFANNENHELD "RUMPSTEAK COUNTRY STYLE"

Zartes argentinisches Rumpsteak ca.250g, serviert auf aromatischer Zwiebel-Champignonmischung, dazu hausgemachte Kirchboitzer Kartoffelwedges, mit wildem Brokkoli und cremiger, hausgemachter Kräuterbutter, abgerundet mit einer rauchiger BBQ-Mayo(H,L,1,12)

34,50€



SCHNITZEL PFEFFERRAHM

Hausgemachtes, knuspriges Schnitzel (200g) mit würziger Pfeffersöße nach Boitzer Art (2, L,U)

16,50 €

Wahlweise:

Pommes frites, Kroketten **+2,90€** (A,H,L,1,12)

regionale, handverarbeitete Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln **+4,50€**

Hausgemachte Kartoffelwedges **+3,50€**

Beilagensalat **+3,50€** (L,1)



FEBRUARKARTE

Hauptgericht

TRADITIONELLER GRÜNKOHL

Herzhafter Grünkohl, anbei Kirchboitzer Salzkartoffeln, mit würzigen Rauchenden, zartem Bauchfleisch und traditioneller Bregenwurst (L,U,V,1)

22,50 €

Grünkohl satt Essen ab 10 Personen

25,50€ pP



SCHOLLE TRIFFT BRATKARTOFFELN

Zartes Schollenfilet mehliert,
mit knusprigen Bratkartoffeln aus Kirchboitzen,
Beilagensalat mit Boitzer Hausdressing,
anbei hausgemachte Remoulade, garniert mit Zitrone und
Dill (A,I,1,H, V)

22,50€



“BOITZER BURGER” VEGGIE STYLE

Frischer Bun von der Landbäckerei Meyer, Blattsalat, hausgemachte Burger Relish, saftiges Gemüse-Patty (1x200g), Zwiebelmarmelade, Tomatenscheiben, mit Käse überbacken, dazu Coleslaw Salat nach Küchenchef Art

16,50€

wahlweise:

Hausgemachte Kartoffel Wedges

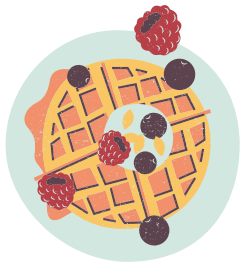
+3,50€

Hausgemachte Trüffel-Mayo oder Wasabi-Mayo oder
Chili-Mayo (pikant)

+1,00€

(A,H,L,V,1)





FEBRUARKARTE



Dessert

BUBBLEWAFFEL DER SAISON "EIERLIKÖR" (ALKOHOLHALTIG)

Hausgemachte Bubblewaffel mit regionalem Eierlikör-Nougat Eis von Gelato Michele, Sahne, Eierlikör und einem Topping aus Schokostreuseln (M,N,P,O,A)
9,50€

"EIERLIKÖRBECHER" GELATO MICHELE (ALKOHOLHALTIG)

Regionales Gelato Michele Eis
Eierlikör-Nougat, Schokolade, Vanille, mit Sahnehaube, Eierlikör und einem Topping aus Schokostreuseln
(M,N,P,O,A)
8,50€

WEINEMPFEHLUNG

Primitivo di Manduria
Italienischer vollmundiger Rotwein aus Apulien
mit intensivem Fruchtaroma (X)
Glas 0,2l
7,90€



COCKTAILEMPFEHLUNG

Pink&Gin

Erfrischender Cocktail mit der Balance aus Süße und Säure,
abgerundet mit einer Grapefruitscheibe
Glas 0,3l
7,90€

Winter Lillet

fruchtiger Aperitif mit feinem Lillet Blanc, fruchtigem Apfel-
Birnensaft, Tonic Water, abgerundet mit würzigem Zimt und
Thymian
Glas 0,3l
7,90€

