



Bootshaus
Restaurant am Scharmützelsee

Das Team um Restaurantleiterin
Sandra Günther
und Küchenchef Matthias Rösch
heißt Sie herzlich willkommen
und wünscht Ihnen
einen schönen Aufenthalt im Bootshaus.

Sandra Günther

Matthias Rösch

Bootshaus Menü

Hokkaido Schaumsüppchen
mit Kernöl

Gesottener Tafelspitz
in Meerrettichsauce
mit Bouillonkartoffeln und Rote Beete- Apfelsalat

Schokoladen-Nougatschnitte
mit eingelegten Orangen und Pistazieneis

Kaffee & Pralinen

3 Gänge // 45



Weinempfehlung im Herbst

2017er
Quadrat I

Riesling & Traminer, trocken
Thüringer Weingut
Bad Sulza, Saale - Unstrut

Die beiden Weinberge „Bad Sulzaer Sonnenberg“ und „Auerstedter Tamsel“ bestehen aus Muschelkalkboden, der „Jenaer Grafenberg“ aus Buntsandsteinboden der Formation „Röt“. So formen die Aromen zweier Rebsorten mit den Einflüssen zweier Herkünfte sehr komplexe und spannende Weine. Diese vier Parameter bilden das Quadrat. Aus der Varianz der Rebsorten, der natürlichen Standorteinflüsse der Weinberge und der Kreativität der Kellermeister entstehen einzigartige Weine. Die sehr hochwertige Weinserie besteht aus vier Weinen, wodurch wiederum symbolisch ein Quadrat entsteht.

Der Riesling vom „Jenaer Grafenberg“ und der Traminer vom „Bad Sulzaer Sonnenberg“ vereinen sich hier zu einer wunderbaren Cuvée mit Finesse und Fruchtigkeit, welche auch in Thüringen seinen besonderen Reiz hat.

Glas 0,2l	//	10,5
FLASCHE 0,75l	//	36



Vorspeisen

Ziegenfrischkäsemousse	15
mit Wildkräutersalat , Bündnerfleisch , Feigen und Cashewkernen	
Räucherfisch von Fischer Olli	16
mit Schwarzbrot , Honig- Senf- Dillsauce und Sahnemeerrettich	
Flammkuchen	10,5
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	

Suppe

Hokkaido Schaumsüppchen	8,5
mit Kernöl	



Hauptgerichte

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb	25
knusprig gebacken auf warmem Kartoffel-Gurken-Salat	
Gesottener Tafelspitz	26
in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln und Rote Beete –Apfelsalat	
Brandenburger Hirschkalbsrücken	33
an frischen Steinpilzen in Rahm mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	



Hauptgerichte

Fisch

Gebratene Seeteufelbäckchen	27
an Weißburgunderschaum mit Safran Risotto und grünem Spargel	

Pasta / Vegetarisch

Spaghetti Carbonara	15
mit Basilikum, Pancetta und Langpfeffer	
Gerösteter Hokkaidokürbis	17,5
mit Raz al Hanout, Sauerrahm und Steinpilz Polenta	



Dessert & Käse

Schokoladen- Nougatschnitte mit eingelegten Orangen und Pistazieneis	9,5
Französische Käsevariationen mit Feigensenf und hausgebackenem Früchte- Nuss Brot	15

Unsere Eisvariationen

von der „IceGuerilla“ aus Beeskow

Meistervanille / Schokolade / Omas Erdbeerjoghurt

Stracciatella / Sauerrahm-Sanddorn / Tiramisu

Weißer Schokolade / Erdbeer / Zitrone / Kirsche

Kugel Eis	2
Portion Schlagsahne	1,5

Gern stehen wir Ihnen bei Fragen zu unseren Gerichten und Produkten in Bezug auf Intoleranzen, Zusatzstoffen und Allergenen zur Verfügung. Sprechen Sie einen unserer geschulten Mitarbeiter aus Küche oder Service an.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass es zu Kreuzkontakten kommen kann.



Unsere heimischen Helfer



Fischland
SCHARMÜTZELSEE

Von uns wird hier im „Fischland am Scharmützelsee“, einem Bereich der Storkower Fischgenossenschaft e.G., der Fisch noch traditionell mit Reusen, Stellnetzen und Zugnetz gefangen. Stets fangfrisch wird der Fisch in die umliegenden Restaurants geliefert. Eine Delikatesse ist der in unserer Räucherei verarbeitete Fisch, der räucherfrisch verkauft oder an die Restaurationen geliefert wird.



Wir, die Hofgemeinschaft, benutzen unsere Schlagworte wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Biodiversität usw. Alles das wird hier seit vielen Jahrzehnten aus Überzeugung praktiziert.

ICEGUERRILLA

In unser Eis lassen wir nur die besten Zutaten. Von Hand gemacht und immer individuell. Wir machen Eis aus Leidenschaft.



Frische, Nachhaltigkeit und Regionalität. Dies wird stets bei der Herstellung in der eigenen Käserei in Kremmen bei Berlin umgesetzt.