



Willkommen im **BOOTSHAUS**

Wir freuen uns, dass Sie zu Gast im Bootshaus Ilmenau sind.
Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere aktuelle Speise- und Getränkekarte, die wir den Jahreszeiten entsprechend aktualisieren.
Saisonale und regionale Produkte aus dem Umland der Heide sind für uns ebenso selbstverständlich wie das Thema Tierwohl und der faire Handel mit Produkten wie zum Beispiel Kaffee und Schokolade.

„Der frische Wind treibt die Küche stetig an das nachhaltige Ufer“, diesen Leitsatz hat sich unsere Küchencrew auf die Agenda geschrieben und wird zukünftig noch mehr im Mittelpunkt unseres Betriebes stehen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Bootshaus Ilmenau und freuen uns immer über Anregungen, Kritik und natürlich auch über ein positives Feedback unserer Gäste.

Kulinarische Grüße aus dem Bootshaus!



Innovativ und traditionell in der Region verbunden.
Bei Bedarf erhalten Sie gern eine Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung.



UNSER REGIONALES MENU

LAUWARMES KARTOFFELTÖRTCHEN

Wildkräutersalat / Schafskäse von Elble

SPARGELCRÈMESUPPE

Einlage / Schwarzbrot

LANDSCHWEINEFILET IN FAIRER-ESPRESSOWÜRZE

regionales Gemüse & Püree

KARAMELL IN FACETTE

Mousse / Salz-Eis / Rhabarber / Kuchen

ALS 3-GANG MENÜ

MIT SUPPE – P.P.

36,00 €

MIT VORSPEISE – P.P.

39,00 €

ALS 4-GANG MENÜ

P.P.

44,50 €

VEGETARISCHES
ÜBERRASCHUNGSMENÜ

P.P.

40,50 €

Unsere Aperitif-Empfehlung:

PORTTONIC

Weißer Portwein, Tonic, Extra dry Sekt

0,2l **6,90 €**

LEICHTES VORWEG

GEMISCHTER BLATTSALAT- & KRÄUTERSALAT

eingelegtes Gemüse / Apfelvinaigrette

kl. Portion
7,50 €

gr. Portion
12,50 €

SPARGELCRÈMESUPPE

Einlage / Schwarzbrot

8,00 €

LAUWARMES SCHAFSKÄSETÖRTCHEN

Wildkräutersalat / Apfelvinaigrette

9,50 €

WALD, WIESE & WASSER

LANDSCHWEINEFILET IN FAIRER ESPRESSOWÜRZE

Gemüsearrangement / Heidekartoffeln

23,00 €

STEAK EMPFEHLUNG

- Tagespreis -

SCHMORSTÜCKE VON DER HEIDSCHNUCKE

Gemüsearrangement / Wildkräuter / Apfel

26,50 €

FISCH-EMPFEHLUNG

- Tagespreis -

„FORELLE TRADITIONELL“

im Ganzen / Meerrettichpüree / Pflücksalat

21,00 €

**VEGAN/VEGETARISCH****GEBRATENER HEIDE-HALLOUMI VOM BAUCKHOF**

Gemüsearrangement / Heidekartoffeln

19,00 €**BBQ-SOJA-MEDAILLONS** 

Gemüsearrangement / Heidekartoffeln

17,50 €**VARIATION VOM SPARGEL** 

Bratling / Sauerrahm

19,00 €**BOOTSHAUS KLASSIKER****ABENDBROT**

Katenschinken / Bauckhof Käse / Chutney / eingelegtes Gemüse

15,50 €**APFEL-MAJORAN BRATWURST NACH EIGENER REZEPTUR
(AUCH VEGAN )**

Heidelbeeren-Senf / Pflücksalat / Heidekartoffel

16,00 €**SCHNITZEL WIENER ART**

Landschwein / Pilze / Bratkartoffeln

19,00 €**KALBS-SAUERFLEISCH**

Wildkräuter Remoulade / Pflücksalat / Heidekartoffeln

18,50 €

FÜR DIE JUNGEN GOURMETS

FRISCHE PASTA

Tomatensoße / geriebener Käse

6,50 €

KLEINES SCHNITZEL ODER FISCHFILET

Möhrengemüse / Pommes Rustika

8,50 €

SÜßER ABSCHLUSS

KARAMELL IN FACETTE

Mousse / Salz-Eis / Rhabarber / Kuchen

8,50 €

DESSERTVARIATION BOOTSHAUS

9,50 €

KOKOS-BEEREN-BRÛLÉE

Sorbet

8,50 €

KÄSEVARIATION VOM BAUCKHOF

Butter / eingelegtes Gemüse

13,00 €



**UNSERE KREATIONEN VOM
BAUERNHOFEIS AUF SCHIEFER**

präsentiert

„DIE HEIDE“

Honigeis / Kracker / Karamell

5,50 €

„SCHOKO PUR“

Schokoeis / Crumble / Ganache

5,50 €

„HEIDELBEERE GENIESSEN“ 

Sorbet / eingelegte Beere

5,50 €