

Weihnachten 2018

Zur Begrüßung

Ein Glas 0,1 Winzersekt von Reuther 4,50

Ein Glas Winzersekt, aromatisiert mit Mark von frischen Himbeeren 5,50

Festtagskarte

Klare Kalbsbrühe
mit Flädle und Gemüsestreifen 5,90

Pastinakencremesüppchen
mit Käse-Blätterteig-Stange 6,50

Geflügelleber mit Balsamico verfeinert
auf Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing 6,90

Garnelenspieß
auf Blattspinat, feine Knoblauchnote, Baguette 13,90

* * *

Serviettenkloßscheiben (vegetarisch)^{2, 10,11,A2, A10}
mit Winterpfifferlingen in Rahm, dazu Salat 13,90

Wintersalat
bunter Salatteller mit gebratenen frischen Pilzen und Zwiebeln,
Filetstreifen vom Hohenloher Edelschwein, Baguette 16,90

Gänsekeule von französischen Freilaufgänsen ^{1, 2, 3, 10, 11}
dazu Apfelrotkohl, Bratapfel und Serviettenkloßscheiben 19,90

Gänsebrust von französischen Freilaufgänsen ^{1, 2, 3, 10, 11}
dazu Apfelrotkohl, Bratapfel und Serviettenkloßscheiben 23,90

Hirschedelgulasch (aus Rücken und Keule geschnitten) ^{1, 2, 3, 10, 11}
dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeer-Birne 19,90

Lamnbraten vom Lüneburger Deichlamm ^{2, 10,11,A2, A10}
an mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln 19,90

Tranchen von der Hähnchenbrust
auf Mangosoße, dazu Bandnudeln und Salat 19,90

Argentinisches Rumpsteak Café de Paris
mit Cafe de Paris Soße, Pommes frites und Salat 23,90

Hohenloher Schweinemedallions im Speckmantel
auf Burgunderrahm, dazu Pastinakenstampf, Salat 21,90

Wildschweinmedallions unter Nußkruste
dazu Wirsing-Kartoffel-Gemüse 22,90

Röllchen vom fangfrischem Lachs
gefüllt mit Rucola-Frischkäse, Proseccorahm, Wildreis, Salat 24,90

Kalbstafelspitz
auf Meerrettichsoße, Wirsinggemüse, Salzkartoffeln 18,90

Kalbsschnitzel Bayrisch
mit frischem Pilzrahm (Winterpfifferlinge), Pommes frites, Salat 19,90

* * *

Gemischtes Eis Fürst Pückler
mit Sahne 3,90

Blätterkrokant-Mousse
auf Eierlikörspiegel, Sahnetupfen 6,90

Ricotta-Kirsch-Strudel
mit warmer Vanillesoße, Sahnetupfen 6,90

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel
mit Erbsen und Möhren, Pommes rot/weiß 10,90

Putennuggets
mit Pommes frites rot/weiß 9,90

Bärchenbecher
mit Vanilleeis und Schokoeis, Sahnetupfen 4,90

Unser Motto zum Silvesterabend
Bei uns gut speisen, zuhause feiern
Abendreservierungen zwischen 17 und 20 Uhr

**Das Bootshaus Ruhreck Team
wünscht Ihnen eine schöne Weihnachtszeit
und alles Gute für 2019**

Restaurant Bootshaus Ruhreck

Biergarten-Karte 2018

Langenberger Str. 1 45277 Essen, Tel.: 58 47 58

mail@bootshaus-ruhreck.de

www.bootshaus-ruhreck.de

Steuernummer: 350/52170135

Hausgemachte Gulaschsuppe^{3, 10, 11}

dazu Baguette, große Portion 7,90

Kartoffel-Lauch-Süppchen mit Räucherlachsstreifen^{2, 10, 11, A2, A10}

und Croutons 7,90

Pfifferlingrahmsüppchen^{2, 10, 11, A2, A10}

mit Sahnehaube 5,90

Waldeslust

frische Pfifferlinge in Kräuterrührei, Salatdekoration, Baguette 13,90

Kleine Waldeslust 9,90

Salat Berta^{1, 2, 10, 11}

knackiger Salat mit gebratenen Geflügelstreifen mit Speck und Zwiebeln, Baguette 12,90

Bauernsalat^{1, 2, 3, 10, 11}

mit warmen Röstkartoffeln, Ei, Schinken-Käse-Röllchen, dazu Baguette 10,90

Salat Feinschmecker^{A1A3, A5/1, 2, 4}

Ragout von Riesengarnelen und Kirschtomaten, in Bärlauchöl gebraten,
mit Rucola und Parmesan belegt, dazu Baguette 19,90

Kröstchen Bootshaus Ruhreck^{1, 2, 3, 10, 11}

Schnitzel mit Spiegelei, Toast, Salatgarnitur, Essig-Senf-Öl-Dressing 11,90

Ofenkartoffel an großer Salatdekoration

mit Kräuterquark^{1, 2, 3, 10, 11} 7,90

und mit Räucherlachs^{1, 2, 10, 11} 9,90

und mit frischen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln in Rahm^{1, 2, 10, 11} 11,90

Currywurst XXL

zwei Bratwürstchen mit hausgemachter Soße, Röstzwiebeln, Pommes 9,90

Schnitzel Bayrisch (vom Hohenloher Edelschwein)^{1, 2, 3, 10, 11}

mit frischen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln in Rahm, Pommes und Salat 18,90

Grillteller^{2, 9, 10, 11}

verschiedene Steaks (Schwein, Rind, Geflügel) auf pikanter Soße aus Paprika, Mais,
Zwiebeln, Pfirsich, grünem Pfeffer, Pommes frites, Salat 17,90

Schwabenschmaus^{1, 2, 3, 10, 11}

Hohenloher Schweinemedallions, rosa gebraten, mit frischen Champignons in Rahm,
hausgemachte Spätzle, Salat 17,90

Argentinisches Rindermedallions (Black Angus)^{2, 10, 11}

mit frisch gebratenen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln 23,90

Hohenloher Schweinemedallions

mit frischen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln in Rahm, Kroketten, Salat 19,90

Gnocchi Waidmann^{2, 10, 11, A2, A10}

mit frischen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln in Rahm, dazu Salat 13,90

Heidschnuckenbraten^{2, 10, 11, A2, A10}

vom Lüneburger Deichlamm, Speckböhnchen, Röstkartoffeln 18,90

Hähnchengeschnetzeltes Sommerlich^{2, 10, 11, A2, A10}

mit frischen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln in Rahm, zweierlei Bandnudeln, Salat 17,90

Hausgemachter Apfelstrudel^{A1A3, A5/1, 2, 4}

mit warmer Vanillesauce, dazu Sahnetupfen 5,90

Erdbeertraum^{A1A3, A5/1, 2, 4}

mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne 7,50

Himbeerparfait^{A1A3, A5/1, 2, 4}

auf Schokolsoße, Sahnetupfen 6,90

