

<b>Feldsalat an Himbeerdressing</b> <i>mit geräucherten Entenbrustscheiben</i>	<b>9,50</b>
<b>Große Provenzalische Fischsuppe</b> <i>klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Fischstreifen, Safran und geröstetem Knoblauchbaguette</i>	<b>11,50</b>
<b>Rehbraten aus der Keule vom Hohenzollern Wild</b> <i>an Wildrahmsauce, Apfelrotkohl, Pfifferlingen und Spätzle</i>	<b>19,80</b>
<b>Barbarie Entenbrust rosa gebraten</b> <i>auf Cranberriesauce mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin</i>	<b>19,50</b>
<b>Knusprige Bayrische Grillente</b> <i>halbe Ente auf eigener Sauce, mit Apfelrotkohl und Semmelknödel</i>	<b>18,90</b>
<b>Knuspriger Gänsebraten</b> <i>auf Maronensauce, mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Bratapfel</i>	<b>22,50</b>
<b>Bratapfelkomposition</b> <i>gefüllter Apfel auf Vanillesauce mit Bratapfeleis</i>	<b>7,50</b>

**Bootshaus Winter Spezial**  
**Tafelspitz für Zwei - in zwei Gängen serviert**  
**42,00 €**

So wird's gegessen

1. Suppe aus dem eigenen Topf in die Tasse schöpfen und löffeln.
2. Mark auslösen und auf Bauernbrot streichen, salzen und pfeffern. Mit den Fingern essen.
3. Fleisch aus dem Topf heben. mit Röstkartoffeln, Gemüse, Meerrettichsauce genüsslich verzehren.

