



RESTAURANT

BOOTSHAUS

WEISSENHAUS

Willkommen im Bootshaus.

Wir haben das Glück, dass die Region um Weissenhaus, je nach Saison beste Produkte für uns bereit hält: frisch, unbelastet und teils aus nachhaltigem Anbau aus unserer Nachbarschaft.

Beste Zutaten und unsere Leidenschaft machen unsere Küche zu etwas Besonderem.

Christopher Schlang, Simon Wulff und Ihre Gastgeber freuen sich sehr, gemeinsam Ihr persönliches Genusserlebnis, im mit *15 Gault&Millau-Punkten* prämierten Restaurant BOOTSHAUS, zu kreieren.

Wir wünschen Ihnen ein wunderbares Erlebnis.

Ihr Bootshaus Team

MEIN KÜSTEN MENÜ

Meine Lieblingsgerichte.



Caesar Salad V

neu interpretiert, mit Caesarcrème, Kieler Sprotte,
Demeter Bauerngockel-Brust mit knusprigem Parmesan 19

Offener Raviolo V

hausgemachte Nudelblätter mit leicht sautiertem Babyspinat,
dazu ein cremiges Stundenei, rohe Steinchampignons
und würziger Nussbittersud 23

Fehmarnscher Kabeljau H

gebratenes Filetstück auf luftiger Brandade,
dazu sautierte Venusmuschel im karamellisiertem Zwiebelsud 36

O D E R

Ostholsteiner Bürgermeisterstück H

gegrillte Tranche auf cremigen Perlgraupen,
dazu herzhaftes Karottenallerlei in würzigem Beef Tea 34

Junger Rhabarber D

mit luftigem Cheesecake, Zitrusaromen und Baiser 14

Wählen Sie Ihr Dreigangmenü | 55 EUR p.P. oder Viergangmenü | 65 EUR p.P.

IM GANZEN FÜR 2

Waren erster Wahl von den
Feldern, Meiereien & Gewässern
unserer Region.

AM TISCH TRANCHIERT

Ostseesteinbutt H

im Ganzen gegrillt mit Grana Padano,
dazu gratinierter grüner Spargel und getrocknete Tomaten,
Limettenfilets und Chorizofumet

47 p.P.

Demeter Bauerngockel H

saftig, aus dem Rohr, auf tomatisiertem
Gemüse, dazu knusprige Kartoffelchips
und Brathähnchenjus

36 p.P.

DAS BESTE AUS DEM MEER

salzig, frisch und klar,
aus unseren Meeren

Unsere Bouillabaisse **V**

gebratene Edelfische aus heimischen Gewässern
sowie feinste Miesmuscheln an confierten Tomaten,
Gemüseperlen und pikanter Sauce Rouille **24**

Barsch **H**

sanft gegartes Filetstück auf Brotsalat mit Sellerie,
Tomate, Olive und Safran-Fischfumet **36**

Hausgemachte muschelförmige Pasta **H**

mit klassisch würzigem Muschelsauté in
aromatischem Tomatensugo und erfrischendem Knoblauchöl **33**

VON DEN WIESEN & WEIDEN OSTHOLSTEINS

mustergültig, vollendet, zeitlos.

Kalbsrücken mit Thunfisch V

rosa geschmorte Tranchen vom Münsterländer Kalbsrücken,
gefüllt mit leicht mariniertem Thunfischtatar
auf Thunfischcrème und wilden Kräutern

24

Salzwiesenlamm H

gegrillter Rücken und geschmorte Schulter, dazu Feines von
der Süßkartoffel, Artischockenragout und Thymianjus

37

Entrecôte vom Holsteiner Rind H

in Aromen gegrillt, mit Rösti-Pommes,
gegrillten jungen Paprika und Portwein-Schalottenjus

39

SÜSSES ZUM DESSERT

Hausgemachte Süßspeisen,
der perfekte Abschluss.

Käsevariation

Auswahl von heimisch und international
affinierter Käsesorten 14

Sorbets und Eiscrème

hausgemachte Eisspezialitäten, abwechslungsreich
je Kugel 05

Valrhona Schokolade

als Trifle mit geröstetem Kaffee,
dazu cremige Walnuss und Toffee 15

Unser Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster
und hausgemachter Vanilleeiscrème 14
[Zubereitungszeit ca. 20 Minuten]

Tropische Früchte

Crémiger Griechischer Joghurt
und knuspriges Granola 15

*Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern eine Karte mit gekennzeichneten Zusatzstoffen sowie
den auszeichnungspflichtigen Allergenen.*

**MEIN ORT WIE
KEIN ANDERER**

WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer
Parkallee 1 \ 23758 Weissenhaus \ Deutschland \ T +49 4382 9262 0 \ info@weissenhaus.de \ www.weissenhaus.de