

Bohrerhof

... wo Gutes gedeiht

Spargelgenuss a la Bohrerhof...

frisch vom Feld, mit Liebe zubereitet, zart und fein im Aroma, herzlich in schöner Ambiente serviert, dazu ein passender Wein - ein einzigartiges Genusserlebnis.

Guten Appetit

Ihre Familie Bohrer mit Team

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe mit zartfeinen Spargelcuts	6,-
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	5,80
Mediterraner lauwarmer Spargelsalat mit Feta	8,-
„Spargelversucherle“ - sechs kleine Köstlichkeiten	11,80
Dreierlei vom Lachs mit kleinem Salatbouquet	9,50
Bohrers Spargel-Sushi	9,-
Rosa gegarte Scheiben vom Kalb mit Avocado Creme & Spargelmousse	12,50
Meeresfrüchtesalat mit gebratenen Spargelspitzen	13,80

HAUPTGÄNGE

mit frischem BOHRERHOF Stangenspargel

Frühlingsgefühl	Spargel natur	19,50
Heimatliebe	mit feinem gemischtem Schinken ^{2,3,5,9}	23,-
Abendrot	mit zartem Schweinefilet	26,50
Lebensfreude	mit Maishähnchenbrust Supreme	25,80
Morgensonne	mit gebratenem Lachsfilet	29,-
Tradition	mit Wiener Schnitzel	28,50
Leidenschaft	mit heimischem Rumpsteak	32,80
Meeresrauschen	mit Filet vom Adlerfisch	37,50
Glücksgefühl	mit edlem Rinderfilet	38,-

**Als Beilage reichen wir Kratzete und Kartoffeln mit Sauce Hollandaise,
auf Wunsch auch Vinaigrette.**

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

SPARGELGEMÜSE

Himmlisch	Pfannkuchen gefüllt mit Spargelragout	13,-
Magisch	Hausgemachte Blätterteigpastete mit Kalbsfrikasse & Spargelgemüse	16,20
Magisch-Vegi	Hausgemachte Blätterteigpastete mit Spargelgemüse	13,50
Fantastisch	Bohrers Paella mit Kalbfleisch, Meeresfrüchten und Spargelgemüse	16,60
Romantisch	Tagliatelle mit Spargelgemüse und Vongole	18,-

GERICHTE OHNE SPARGEL

Schweinefilet im Baconmantel ^{2,3,9} mit Morchelrahm Frühlingsgemüse und Spätzle vom Brett	19,80
Rumpsteak mit Zwiebelsauce Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin	26,50
Filet vom Adlerfisch auf der Haut gebraten mit Beurre blanc, Blattspinat und Tagliatelle	29,50

WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

2016 Sauvignon Blanc Bannstein, QbA, trocken Weinhaus Pfaffenweiler		
	0,75 l	19,-
2016 Durbacher Klingelberger Riesling „HS“, trocken Weingut Schwörer Durbach		
	0,75 l	24,-
2015 Grunerer Altenberg Weißburgunder Kabinett, trocken Weingut Köpfer		
	0,75 l	26,-
2015 Weißburgunder & Chardonnay QbA, trocken Weingut Salwey Oberrotweil		
	0,75 l	36,-

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

SALATE

Großer gemischter Salat mit...

- gebratenem Lachs	17,50
- Ziegenkäsebruschetta	13,-
- Wiener Schnitzel	16,30
- Maishähnchenbrust Supreme	15,-

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

handgeschabte Spätzle mit Sauce	4,-
Pfannkuchen mit Apfelmus oder Nougatcreme ²	5,-
Kleines paniertes Schnitzel mit Spätzle und Frühlingsgemüse	7,50

DESSERT

Mousse au chocolat mit Minivanilletörtchen und Himbeermark	8,90
Maracujacreme in der Hippe mit Joghurt-Zitronen-Eis	8,-
Duett von Crème Brûlée und Creme Caramel mit Himbeersorbet	9,20
Neun Köstlichkeiten	12,80
Erdbeer Panna Cotta auf Rhabarberkompott, dazu Minzeis	7,50
Affogato al caffè - Espresso ¹¹ , Vanilleeis, Sahne	4,50
Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Wahl, Portion	4,-