

SPARGELKARTE

VORSPEISEN

Spargelcrèmesuppe ^(1,3,8)
mit weißem Spargel und Crôutons 18,00

HAUPTGANG

Portion Spargel (220g) 37,50
mit Sauce Hollandaise ^(3,8) oder zerlassener Butter ⁽⁸⁾
neuen Kartoffeln oder Flädle ^(1,3,8)

dazu wahlweise:

Honigschinken 9,50

Heide-Katenschinken 9,50

geräucherter Lachs ⁽⁴⁾ 21,00

Kalbsschnitzel natur oder paniert ^(1,3,8) 22,50

Catch of the day ^(4,8) 26,50

VORSPEISEN

Saisonale Suppe ^(1,8,9)	12,50
Gebackener Kalbskopf ^(3,8,9,10) mit Artischockensalat, Radieschen und Senfsauce	21,50
Wachtelbrust auf Linsensalat ^(3,7,8,9,10) mit Sauerkirschen und Trevisano	21,50

KAVIAR

Kaviardose ^(1,3,4,8) mit Blinis, Kapern, Ei und Crème Fraîche	
Prunier · 50g	100,00
Prunier · 100g	180,00
Prunier · 250g	425,00
Premium · 50g	115,00
Premium · 100g	210,00
Premium · 250g	500,00
Oscietra · 50g	135,00
Oscietra · 100g	245,00
Oscietra · 250g	575,00

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Maispouardenbrust ^(8,9) 37,50
auf Kräuterrisotto mit grünem Spargel
und frisch gehobeltem Sommertrüffel

Rinderfilet 180g ^(8, 9) 42,50
auf Kartoffelcrème mit Marktgemüse
und Portwein-Jus

FISCH

„Catch of the Day“ ^(4, 8) 32,50
mit Spinat, Kartoffelpüree
und Champagnerschaum

Riesengarnelen ^(1, 2, 3, 8) 37,50
mit Tagliollini, Kirschtomaten
und Zitronensauce

BÖHM'S KLASSIKER

Kleiner Blattsalat mit Zitronen-Balsamico-Dressing	8,50
Böhm's bunter Salatteller ^(3,5,7) mit Nüssen	9,50
Tagliolini mit Champagnersauce ^(3,3,8)	21,50
	klein 17,50
Geschmälzte Maultaschen ^(1,3,8) mit Kartoffelsalat	19,50
	klein 16,00
Rindertatar mit Wachtelspiegelei ^(2,3,8,10) und Trüffelmayonaise mit Kaviar 5g	27,50
	klein 22,50
	zzgl. 12,90
Irischer Räucherlachs ^(2,10) mit Rösti, Senf-Dill-Sauce und Salatgarnitur	32,50
	klein 26,00
Wiener Schnitzel von der Milchkalbslende ^(1,3,8,10) mit Preiselbeeren, wahlweise mit Kartoffelsalat, Kartoffel-Gurkensalat oder Röstkartoffeln	36,50
	klein 28,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes ^(1,3,8) aus dem Kalbsrücken oder gemischt mit Kalbsleber dazu reichen wir Spätzle, Rösti oder Reis	38,50
	klein 29,50
Böhm's Zwiebelrostbraten ^(1,3,8,9) mit geschmelzten Rotweinzwiebeln, gemischtem Salat, Spätzle oder Kartoffelpüree	42,50

DESSERT

Limettensorbet mit Grey Goose Vodka Aufguss	9,50
Geeister Kir Royal Cassis Sorbet mit Champagner Aufguss	13,50
Pawlowa ^(1,3,7,8) mit Erdbeerquark und frischen Beeren	14,50
Griechischer Honigkuchen ^(8,1) mit eingelegten Walnüssen und Lemon Curd	14,50
Affogato al caffè ^(8,1)	5,50
Feine Macarons oder Pralinen aus unserer Pâtisserie ^(3,5,6,7,8,1)	je 2,20

ALLERGENE

- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
- 2 KREBSTIERE UND KREBSTIER-ERZEUGNISSE
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
- 3 EIER UND EIERZEUGNISSE: Alle Eiersorten
- 4 FISCH UND FISCH - ERZEUGNISSE
Alle Fischarten (z.B. Anchovis, Sild, Sprotten usw.), Kaviar
- 5 ERDNÜSSE UND ERDNUSS-ERZEUGNISSE: Alle Erdnussorten
- 6 SOJA UND SOJA-ERZEUGNISSE: Alle Sorten Sojabohnen
- 7 SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRUCHT-ERZEUGNISSE
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamia-
nüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse
- 8 MILCH UND MILCH-ERZEUGNISSE: Kuhmilch
- 9 SELLERIE UND SELLERIE-ERZEUGNISSE:
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- 10 SENF UND SENF-ERZEUGNISSE
- 11 SESAMSAMEN UND SESAM-ERZEUGNISSE
- 12 LUPINE UND LUPINEN-ERZEUGNISSE
- 13 WEICHTIERE UND WEICHTIER-ERZEUGNISSE
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
- 14 SCHWEFELDIOXID UND SULFIT
(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
dazu gehören: E 220 – E 228