

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

VORSPEISEN

Karamellisierte Chicorée <sup>8</sup> 16,50  
mit Birne und Ziegenkäse

Grüner Papaya-Kokos-Salat <sup>2 7 10</sup> 18,50  
mit gebratenen Garnelen

Rindercarpaccio Klassisch 19,50  
mit Rauke, Parmesan, Pinienkernen  
und Balsamico

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Orange <sup>1,3,8</sup> 9,50  
mit gebratener Jakobsmuschel 13,50

Geeiste klare Tomatenessenz <sup>2 4 8 9</sup> 11,50  
mit gezupftem Pata Negra

VEGETARISCH

Bärlauch-Ricotta-Ravioli <sup>1 3 8</sup> 18,50  
auf geräuchertem Tomatenkompott  
und Babymangold

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

HAUPTSPEISEN

FISCH

Gebratene Rotbarschloins <sup>4</sup> 29,50  
mit zweierlei Sellerie, Lemon Curd  
und rotem Apfel-Zwiebel-Sud

Gebratenes Schollenfilet <sup>4</sup> 24,50  
auf Bohnencassoulet und Chorizo

FLEISCH

US-Rinderfilet <sup>3 8 9 10</sup> 39,50  
mit gebratenem Romanasalat,  
Kartoffel-Zwiebelkuchen und Senfsaat Jus

Rosa Lammrücken aus den Pyrenäen <sup>1 3 8</sup> 32,50  
mit Kräuterkruste, Rahmkohlrabi  
und hausgemachten Pommes Dauphine

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

DESSERTS

Sorbets und Eisvariation mit frischen Früchten	9,00
Erdbeerragout <sup>1 3 7 8</sup> mit Erdbeersorbet und Vanilleeis	12,50
Geschmorter Rhabarber <sup>1 3 7 8</sup> mit Crème Patisserie, Eierlikör und Nusscrumble	10,50
Eiskaffee <sup>3 8</sup> mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,50
Spargelsorbet <sup>3 8</sup> mit marinierten Erdbeeren	9,50
Chaumestarte <sup>3 8</sup> mit gepufften Trauben und Feigensenf	16,50

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

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, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashew-  
kerne, 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 LUPINEN UND LUPINEN-ERZEUGNISSE
- 13 WEICHTIERE UND WEICHTIER-ERZEUGNISSE  
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch,  
Calamares, alle Muscheln, Austern
- 14 SCHWEFELDIOXID UND SULFIT  
in einer Konz. V. mehr als 10 mg/kg bzw /l; E220-228

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

ZUSATZSTOFFE

- A Farbstoffe  
E 100 – E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)
- B Farbstoffe  
E 102 - Tartazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S,  
E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot, E 129 - Allurarot AC
- C Konservierungsstoffe  
E 200–E 219, E 230–E 235, E239, E 249–E 252, E 280–E 285, E 1105
- D bei ausschließlicher Verwendung von  
E 249 – E 250, E 251 – E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe
- E Antioxidationsmittel  
E 310 – E 321
- F Geschmacksverstärker  
E 620 – E 635
- G Schwefeldioxid/Sulfite  
(kein Klassenname) E 220 – E 228
- H Eisensalze  
(kein Klassenname) E 579, E 585
- I Stoffe zur Oberflächenbehandlung  
(Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914
- J Süßstoffe  
E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959  
  
andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)  
(kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967
- K Phosphate  
(Stabilisator) E 338 – 341, E 450 bis E 452
- L Coffein
- M Chinin