

FEINKOST BÖHM
Restaurant

VORSPEISEN

Carpaccio vom Kaiserhummer ^{2 4 6 7 8 11} 21,50
mit Limette, Haselnuss, Litschi
und Wakame Salat

Sous Vide gegartes Kalbsbries ^{1 8 9} 19,50
mit Röstzwiebeln, Apfel
und Kartoffelschaum

Ackersalat ^{3 7} 14,50
mit Piemont Haselnüssen
und eingelegten Quitten

SUPPEN

Oxtail mit eigener Einlage, ^{3 6 9} 18,50
Wachteilegelb und Gemüse

Rotkohlsuppe ^{4 6 7 8} 14,50
mit Zanderklößchen, Preiselbeer-Gelee
und Mandeln

FEINKOST BÖHM
Restaurant

HAUPTSPEISEN

FISCH

Gebratenes Zanderfilet ^{1 4 6 8 9} 28,00
auf Grünkohl mit Miso-Sud, Kräuterseitlingen
und Grießflammerie im Glas

Wilder weißer Heilbutt aus der Nordsee ^{1 3 4 7 8 9} 29,50
mit Petersilien-Crumble, Trüffel
und Hummus

FLEISCH

Vom Big Green Egg gegrilltes ^{8 9} 42,00
US Prime Rinderfilet
mit Portwein, Schalotten, Rosenkohlblätter
und getrüffeltem Kartoffelgratin

Nantaiser Ente ^{1 3 8 9} 28,50
mit Rotkohl, Bratpfelschaum
und Semmelknödeln

Sous Vide gegarter Hirschrücken ^{1 3 8 9} 34,00
mit Schwarzwurzelgemüse, Rote Bete,
Haselnuss-Spätzle und Pfeffer-Jus

FEINKOST BÖHM
Restaurant

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliatelle in Trüffelsauce ¹³⁸⁹	16,50
und frisch gehobeltem Trüffel (inkl. 1g)	
jedes weitere Gramm schwarzer Trüffel	2,50
jedes weitere Gramm weißer Trüffel	9,50
Champagner-Kürbis-Risotto ⁷⁸⁹	26,50
mit Alba Trüffel	

FEINKOST BÖHM
Restaurant

DESSERTS

Sorbet und Eisvariation mit frischen Früchten	9,00
Glühwein-Birne mit Dulce Schokolade ¹³⁷⁸ Nuss Praline-Krokant und Vanille Hang	10,50
Lebkuchen ¹³⁷⁸ mit Champagnerbutter Eis und Feigen	12,50

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 Erdnusssorten
- 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