

FEINKOST BÖHM
Restaurant

VORSPEISEN

Blumenkohl-Cheesecake ^{1 3 4 8} 21,50
mit Kaviar

Französische Weinbergschnecken ^{1 3 8 9 13} 16,50
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Zitronen-Hollandaise
und frisch gebackenem Weißbrot-Baguette

Hausgebeizter Lachs ^{4 6} 18,50
mit Avocadocreme, Limetten-Staub,
Pomelo und Asiatische Minigurke

SUPPEN

Süßkartoffelcremesuppe ^{8 9} 16,50
mit Honig und gebratener Wachtelbrust

Hummerbisque ^{2 4 8 9} 20,50
mit marinierten Flusskrebse, Pastinake und Yuzu

VEGETARISCH

Steckrüben-Kokos-Risotto ^{1 6 8 9} 18,50
mit Tempeh

Gemüse-Curry mit Sesam Reis ^{6 8 9 11} 17,50

FEINKOST BÖHM
Restaurant

HAUPTSPEISEN

FISCH

Gebratener Skrei ¹⁴⁸⁹ 28,00
mit karamellisiertem Lauch
und Kartoffel-Knusperstange

Waller ¹⁴⁸ 29,50
mit Mini Auberginen, mariniertem Rettich,
Topinambur und Dashi

FLEISCH

Geschmorte Kalbsbäckchen ¹³⁴⁸ 28,50
mit Spitzkohl, Nüssen
und Kartoffelpüree

48h Sous Vide gegarter Schweinebauch ⁴⁶⁷⁸⁹ 32,00
mit Zwiebelcreme, Heidelbeeren,
Shiitake Pilze Chutney

Im Big green Egg gegrilltes ¹⁸⁹ 38,00
US Prime Rinderfilet
mit Rotwein Graupen, geschmorter Birne
und mariniertes Trevisiano

FEINKOST BÖHM
Restaurant

DESSERTS

Sorbets und Eisvariation
mit frischen Früchten 9,00

Mandel-Mohn-Sandkuchen ^{1 3 7 8} 12,50
mit Zitronenglasur, Sauerrahmeis
und Petersilie

Kaffee-Parfait ^{1 3 7 8} 10,50
mit zweierlei Orange und Schokostreusel

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