

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

## VORSPEISEN

Ceviche vom Offiziersbarsch <sup>3 4 10 11</sup> 18,00  
mit Sesam-Aioli, Meeresspargel, Wasabi-Rauke  
schwarzer Rettich und Persilien-Limettenöl

Rinderfilet Carpaccio <sup>3 8</sup> 19,00  
mit Schwarzteearomen, Manchego  
Blutorangen-Pinienkern-Chutney  
Trüffelmayonnaise und Radicchio

## SUPPEN

Hummer-Bisque <sup>2 4 8 9</sup> 22,50  
mit geröstetem Brioche, Crème fraîche,  
Paprika-Luft und Knusper-Wildreis

Schwarzwurzelcremesuppe <sup>8</sup> 14,00  
mit Büdnerfleisch, Topinambur-Chips  
und Hanföl

## VEGETARISCH

Spinatknödel mit Trockentomate verfeinert <sup>3 6 8 9</sup> 24,00  
auf Petersilienwurzelpüree, gegrillte Austernpilze  
und frisch gehobelter Belper Knolle

Gefüllte gelbe Zucchini <sup>7 9 11</sup> 23,50  
mit Räuchertofu-Gemüseragout  
getrüffelter roter Bete Creme  
und Linsen-Walnuss-Relish (vegan)

## HAUPTSPEISEN

### FISCH

Färöer Lachsfilet auf der Haut gebraten <sup>1 2 4 8 9 10</sup> 29,50  
mit Kartoffel-Lauch-Püree, Stekrübingemüse  
und Honig-Senfsauce

Skrei <sup>1 2 4 5 6 9 10 11 14</sup> 34,00  
mit asiatischer Knusperhaut,  
auf Soja-Gemüse, Apfel-Wasabi-Gel  
Kartoffel-Endiviensalat und Kürbiskernen

### FLEISCH

Rosa gebratener Rehrücken <sup>1 3 7 8 9</sup> 38,00  
mit Leinsamen-Gewürzkruste, Selleriecreme  
Wintergemüse, pochierter Preiselbeer-Birne  
dazu Haselnuss-Spätzle

Kalbsrahmgulasch <sup>8 9</sup> 28,50  
mit geschmortem Chicorée, wildem Brokkoli  
und Kartoffeln in Thymianbutter

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

DESSERTS

Sorbets und Eisvariation  
mit Früchten der Saison 9,00

Geschmorte Ananas <sup>3 7 8</sup>  
mit karamelisierter Grießschnitte  
Zimteis und Cashewkernen 8,00

Mohr im Hemd <sup>1 3 7 8</sup>  
von der Valrhona Schokolade  
mit Vanilleeis und Orangenragout 12,00

KÄSE

Feinkost Böhms Käse-Variation <sup>1 8 10 14</sup>  
mit pochierter Williams-Birne, Zweierlei Feigensenf,  
geröstetem Trockenfrüchtebrot und frischen Trauben 34,00

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 Sulfid  
in einer Konz. V. mehr als 10 mg/kg bzw /l; E220-228

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

- 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