

VORSPEISEN

Ceaser-Salad Klassisch ^(1,4,8,10) mit Croûtons, Parmesan und Wildkräutern	12,50
Argentinische Rotgarnelen 4 Stk. ⁽²⁾	13,00
Jakobsmuscheln 3 St. ⁽²⁾	13,00
Australische Rinderfiletspitzen ⁽⁹⁾	13,00
Foie Gras Crème Brûlée ^(3,8) mit Sommertrüffel, frischen Beeren und Brioche	29,50

SUPPEN

Andalusische Gazpacho ⁽²⁾ mit Patagonischer Wildgarnele	14,50
Hummer Wan-Tan ^(1,2,8,9) mit schaumiger Bisque	27,50

VEGETARISCH

Gefüllte Zucciniblüte ^(1,7,8,9) mit Mandeln und Safranschaum	17,50
Tagliolini ^(1,3,8) mit frischen gehobelten Sommertrüffel	29,00

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Australisches Black Angus Rinderfilet ^(8,9) 39,00
mit Grillgemüse, Rösti und dazu wahlweise
Jus oder Rahmsauce

Zweierlei vom Kalb (Filet und Kalbsbries) ^(1,3,8,9) 42,50
mit frischen Pfifferlingen und Kräuterkartoffelpüree

FISCH

Gegrillter Pulpo ^(3,8,13) 29,50
mit frischem Sommersalat, Kräuter-Baguette und Aioli

Confierter halber Hummer ^(1,2,8) 47,50
mit jungem Marktgemüse und Champagnerschaum

BÖHM'S KLASSIKER

Kleiner bunter Salatteller ^(3,5,7) mit Nüssen	7,50
Geschmälzte Maultaschen ^(1,3,8) mit Kartoffelsalat	18,50
Rindertatar ^(2,10) mit Wachtelspigelei	19,50
Irischer Räucherlachs ^(4,10) mit Rösti, Senf-Dill-Sauce und Salatgarnitur	23,50
Wiener Schnitzel von der Milchkalbslende ^(1,3,8,10) mit Preiselbeeren, wahlweise mit Kartoffelsalat, Kartoffel-Gurkensalat oder Röstkartoffeln	28,00
Züricher Kalbsgeschnetzeltes ^(1,3,8) wahlweise mit Spätzle, Rösti oder Reis	28,00

DESSERT

Dreierlei Böhm's Sorbet ^(3,8) 12,50
mit frischen Beeren

Pousche-Strudel ^(1,3,5,7,8) 12,50
mit Böhm's Vanille-Lavendel-Eis

GETRÄNKE

Teinacher Gourmet Medium oder Still	0,25 l	3,20
	0,75 l	7,90
Fanta, Coca Cola, Coca Cola light ^{A,C,K,J,L}	0,20 l	3,50
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaftschorle	0,20 l	3,50
	0,40 l	5,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ^{A,C,E,M}	0,20 l	4,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	6,50
Fitness Saft Karotte, Sellerie [?] , Apfel, Zitrone	0,25 l	6,50
Exotic-Saft Mango, Ananas, Grapefruit, Banane, Limette, Kokos	0,25 l	6,50
Energy-Saft Orange, Apfel, Ingwer	0,25 l	6,50
Tagessaft	0,25 l	6,50
Dinkelacker Pils vom Fass	0,30 l	3,50
Sanwald Hefe-Weizenbier (hell)	0,50 l	4,50
Rothaus Tannenzäpfle Pils	0,33 l	3,50
Jever Pils	0,33 l	3,50
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,50

FEINKOST BÖHM
Restaurant

KAFFEE & CO

Espresso ^L		2,50
Doppelter Espresso ^L		4,50
Espresso Corretto ^L		5,00
Feinkost Böhm Kaffee ^L		3,20
Cappuccino ^{8,L}		3,50
Latte Macchiato ^{8,L}		3,90
Heiße Schokolade ^{5,6,7,8}		3,90
Edle Pralinen aus unserer Pâtisserie ^{3,5,6,7,8,L}		5,00

FEINES AUS UNSERER BÄCKEREI

Kuchen ^{1,3,5,8}	Stck.	5,50
Torten ^{1,3,5,8,L}	Stck.	6,50
Schnitten ^{1,3,5,8}	Stck.	5,50
Portion Sahne ⁸		1,50

FEINKOST BÖHM TEE

Kännchen Tee 5,50

Schwarztee

Darjeeling Second Flush Namring

English Breakfast

Ceylon Kenilworth

Earl Grey

Grüntee

Sinneserwachen

Sencha

Ceylon Kenilworth

Ingwer Zitrone

Weißertee

Pai Ma Tan

Früchtetee

Rote Früchte

Apfel Zitrone

Kräutertee

Ingwer Zitronengras

FEINKOST BÖHM
Restaurant

APÉRITIF

Kir Royal Crème de Cassis mit Champagner	0,10 l	13,90
Gin Tonic ^{CEM} versch. Sorten Gin 0,04l	0,20 l	11,90
Wodka Lemon ^{ACEM} Absolut Vodka 0,04l	0,20 l	9,00
Campari Soda ^{AM}	0,20 l	6,50
Campari Orange ^{AM}	0,20 l	7,50
Campari Spritz ^{AM} Prosecco und Soda	0,20 l	7,50
Aperol Spritz ^{AM} Prosecco und Soda	0,20 l	9,50
Hugo ^{EG} Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze, Eis	0,20 l	9,50
Pernod ^A mit Soda oder Eis	0,04 l	4,90
Martini Bianco, Rosso Dry ^{AEF}	0,05 l	4,90
San Bitter ^{ABE} alkoholfrei Soda	0,01 l	4,00
Crodino ^{ABE} alkoholfrei Soda	0,01 l	4,00

CHAMPAGNER

Henri Mandois Exklusivabfüllung Feinkost Böhm		
Brut	0,10 l	12,50
	0,75 l	70,00
Rosé	0,10 l	13,50
	0,75 l	75,00
Taittinger Reserve Brut	0,10 l	14,90
	0,75 l	90,00
Prestige Rosé	0,75 l	100,00
Ruinart Blanc de Blanc	0,10 l	18,90
	0,75 l	129,50
Rosé	0,10 l	18,90
	0,75 l	129,50
Laurent-Perrier Brut	0,75 l	90,00
Rosé	0,75 l	125,00
2004 Cuvée Alexandra Rosé	0,75 l	375,00
Bollinger Special Cuvée	0,75 l	100,00
2010 Dom Pérignon Vintage	0,75 l	245,00
Krug Grande Cuvée Brut	0,75 l	295,00

FEINKOST BÖHM
Restaurant

SEKT

Chardonnay Brut Exklusivabfüllung Feinkost Böhm Schloss Affaltrach - Württemberg	0,10 l 0,75 l	7,00 29,50
Rosé	0,10 l 0,75 l	7,00 29,50

PROSECCO

Prosecco Extra Dry DOC Exklusivabfüllung Feinkost Böhm Schloss Affaltrach - Württemberg	0,10 l 0,75 l	7,50 34,50
La Jara Pinot Grigio Rosé	0,10 l	7,50
La Jara - Venetien Rosé	0,75 l	129,50

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE

Prisecco weißduftig Manufaktur Geiger - Württemberg	0,10 l 0,75 l	7,50 29,50
Apfel-, Birnen-, Pfirsichsaft, Kräuter, Blüten und Gewürze, Traubensaft- und Zitronensaftkonzentrat		

WEISSWEINE

2020 Sauvignon Blanc, Edition Ismaiel	0,20 l	9,00
Pfaffmann - Pfalz	0,75 l	29,50
2020 Riesling trocken QbA	0,20 l	9,50
Exklusiv-Abfüllung für Feinkost Böhm	0,75 l	32,50
Wöhrwag - Württemberg		
2020 Grauburgunder "Hand in Hand" QbA	0,20 l	9,50
Klumpp und Mayer-Näkel / Baden - Ahr	0,75 l	32,50
2020 Weißburgunder trocken QbA	0,20 l	9,50
La Jara - Venetien Rosé	0,75 l	32,50
2020 Ca dei Frati Lugana	0,20 l	9,90
Ca de Frati - Lombardei	0,75 l	34,50
2020 Chardonnay	0,20 l	13,90
Jermann - Friaul	0,75 l	47,50
2019 Sancerre „Les Baronnes“	0,20 l	14,50
Henri Bourgeois - Loire	0,75 l	49,50

ROSÉWEINE

2020 Côte des Roses Rosé	0,20 l	8,50
Gérard Bertrand - Languedoc	0,75 l	27,50
2020 Due Lupi Rosé	0,20 l	8,90
Vinosia - Apulien	0,75 l	29,50
2020 Rosa dei Frati	0,20 l	9,90
Ca dei Frati - Lombardei	0,75 l	34,50

ROTWEINE

2017 Due Lupi - Primitivo	0,20 l	8,90
Vinosia - Apulien	0,75 l	32,50
2019 Chianti When We Dance DOCG	0,20 l	9,90
Tenuta Il Palagio - Toscana/Chianti	0,75 l	32,50
2020 Trollinger mit Lemberger	0,20 l	9,90
Exklusiv-Abfüllung für Feinkost Böhm	0,75 l	32,50
Herzog von Württemberg - Württemberg		
2018 Bordeaux Château Saint Florent	0,20 l	9,90
Exklusiv-Abfüllung für Feinkost Böhm	0,75 l	32,50
Château Saint Florent - Bordeaux		
2018 Tenuta dell'Ornellaia Le Volte	0,20 l	13,90
Ornellaia - Toscana	0,75 l	47,50

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

2018 Chablis „Les Grands Terroirs“ Samuel Billaud - Bourgogne	0,75 l	59,50
2020 Sauvignon Blanc trocken Cloudy Bay - Neuseeland	0,75 l	59,50
2019 Puligny-Montrachet Domaine Faiveley - Burgund	0,75 l	110,00

ROSÉWEIN

2018 Château Sauvageonne La Villa Rosé Château Sauvageonne - Languedoc	0,75 l	125,00
2019 Clos du Temple Clos du Temple - Languedoc	0,75 l	275,00

ROTWEIN

2016 Amarone della Valpolicinella Buglioni - Venetien	0,75 l	89,50
2015 Barolo La Morra DOCG Brandini - Piemont	0,75 l	99,50
2018 Tignanello Tenuta Antinori - Toscana	0,75 l	150,00
2006 Château Margaux Château Margaux - Bordeaux	0,75 l	675,00

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