

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

VORSPEISEN

Jakobsmuscheln <sup>4 8 9 10 13</sup> 16,00  
mit Kohlrabi, Buttermilch und Zitrone

Rauch-Matjes Hausfrauen Art <sup>1 4 8 9 10</sup> 11,50  
Sauerrahm, Essiggurke, Apfel

Getrüffelter Nudelbohnsalat <sup>1 9 10 11</sup> 17,50  
Wachtelbrust, Champignons und Staudensellerie

SUPPEN

Weißer Zwiebelsuppe <sup>1 4 8 9 10</sup> 11,50  
gebratener Zander und Lorbeeröl

VEGETARISCH

In Passionsfruchtbutter geschmorte Karotte <sup>8 9</sup> 17,50  
Dinkelkern-Risotto, Buttermilch und Wildkräuter

## HAUPTSPEISEN

### FISCH

Steinbutt Grenobler Art <sup>1 4 7 8 9 10</sup> 28,50  
Limonen-Kartoffelstampf, Kapern, Spinat und  
eingelegte Amalfi-Zitronen

Kabeljaufilet <sup>1 4 7 8 9 10</sup> 25,50  
auf getrüffeltem Nussbutterpüree, Trauben und  
Walnuss

### FLEISCH

12 Stunden geschmorte kurze Rippe vom US-Rind 27,50  
mit Pastinaken-Püree und einer Birnen-Haselnuss-  
Gremolata <sup>1 8 9 10 14</sup>

Brust von der Bressepoularde unter der Gewürzkruste 25,50  
<sup>1 3 4 5 8 9 10</sup>  
Steinpilzen, wilder Brokkoli und Erdnuss

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

DESSERTS

Törtchen von weißer Schokolade <sup>1 3 7 8</sup> Aprikosenragout, Sauerrahm-Zitronenverbene	10,00
Snickers Feinkost Böhm <sup>1 3 7 8</sup> Karamell, Erdnuss, geschmorte Banane	11,00
Rüblikuchen <sup>1 3 7 8</sup> Exoticsud, Karotte und Mandeln	10,00

ALLERGENE

FEINKOST BÖHM  
*Restaurant*

- 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, 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 **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
- ZUSATZSTOFFE**

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 110E
- 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