

Weihnachtsfeiern in Lisa`s Almhütte

Kraftbrühe vom Weideochsen mit Einlage	5,10
Steinpilz-Cremesuppe	5,50
Räucherlachs mit Frischkäse auf Schwarzbrottaler	6,50
Brotkorb mit Kräuterquark & Aioli	5,90
Kleiner, winterlicher Salat	3,60

1/2 ofenfrische Ente mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel	19,80
Braten von der Hirschkeule mit Waldpilzen und Rotkohl, Kroketten und Pfirsich mit Preiselbeeren	18,60
Geschmorte Rinderrouladen vom Holsteiner Weideochsen (250g) nach Hausfrauenart gefüllt, mit Kräuter-Stampfkartoffeln und Rotkohl	17,40
Pochiertes Lachsfilet auf Penne in scharfer Thai-Sauce & kleinem Salat	18,70
Holsteiner Grünkohlplatte mit Kasseler, Schweinebacke & Kohlwurst, dazu Bratkartoffeln	16,90



Süße Nachspeisen

Heidis Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und Macadamia-Eiscreme	5,90
Cheesecake-Creme mit Brownies , Sahnehäubchen & Raspelschokolade	4,90
3 Kugeln Vanille-Eiscreme mit heißen Kirschen und Sahne	6,40

Bitte wählen Sie aus dieser und/oder unserer regulären Speisekarte maximal drei verschiedene Hauptgerichte.

Um einen entspannten Ablauf gewährleisten zu können, benötigen wir zwei Tage vor Ihrem reservierten Termin die verbindliche Personenanzahl und Bestellung der gewählten Gerichte (**bitte schriftlich per E-Mail an info@boots-haus.de**).

→ Reservierungen unter Tel. 04523/3104 oder info@boots-haus.de



Weihnachts-Menüs (ab 8 Personen)

→ Bitte wählen Sie maximal zwei Hauptspeisen für Ihr Wunschmenü aus!

Vorspeise:

„Alpöhis Bretteljause“ Schinken, Speck, Landjäger, Obatster & Bergkäse,
Gurken, Radieschen, Kren, Butter, Jausenbrot & Laugengebäck
... für alle auf dem großen Brettl eingedeckt!

Hauptgerichte zur Wahl:

Knusprige Entenkeule mit Orangensauce, Rotkohl,
Kartoffelklößen und Birne mit Preiselbeeren

Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm,
grünen Bohnen und Kartoffelkroketten

Hirschbraten mit Waldpilzen, Rotkohl,
Pfirsich mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen

Naturfiletstreifen (vegan) mit Pfannengemüse und Kartoffelrösti

Nachspeise:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster - der Klassiker

⇒ Als 3-Gang-Menü: € 35,50 p.P.

⇒ Als 4-Gang-Menü: € 39,80 p.P., zusätzlich können Sie eine der folgenden
Suppen wählen:

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Steinpilz-Cremesuppe

Kraftbrühe vom Weideochsen mit Einlage

