[am oberen see]
BOOTSHaus
IN BÖBLINGEN

FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT

VARIATION VOM SPARGEL

ZART.SAISONAL.ERNTEFRISCH - Zur Spargelzeit bieten wir Ihnen vom **15. April bis 24. Juni** täglich erntefrische Spargelvariationen rund um das weiße Gold. Ob Spargel pur - mit Sauce Hollandaise oder ausgefallene Spargelrezepte.

FAUDE GASTRONOMIE I Mönchweg 6 I 71032 Böblingen
(07031) 23 47 90 I www.bootshaus-boeblingen.de

UNSER ANGEBOT RUND UM DEN SPARGEL

Hausgemachte Spargelcremesuppe 6.9
Spargeleinlage I hausgemachtes Bärlauchpesto

SPARGELVARIATION
erntefrischer weißer Stangenspargel I hausgemachtes Kräuterflädle geschwenkten Butterkartoffeln I Sauce Hollandaise I Bärlauchpesto

½ **Pfund** Stangenspargel	16.5
1 **Pfund** Stangenspargel	22.5

Variation von Koch- und Rauchschinken	zzgl. 5.9
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art	zzgl. 11.0
Medaillons vom Schwein mit Kräutermantel (160g)	zzgl. 14.5
Rosa gebratenes Rumpsteak (180g)	zzgl. 16.9

Marinierter Erdbeersalat mit Holunderblütensirup 7.9
Johannisbeereis I frische Minze I Sahne

FREITAG IST SPAR(GEL)TAG

REDUZIERT.AUSGESUCHT.LECKER - Wir machen aus Ihrer erntefrischen Spargelvariation ein Menü. Zu Ihrem ausgesuchten Spargelhauptgang servieren wir Ihnen zusätzlich **jeden Freitag** als Vorspeise eine Spargelcremesuppe gratis.

Alle enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserem gesonderten Ordner.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld