

SPEISEKARTE

Gedeck pro Person: 3,50

APERITIF

Glas Champagner Laurent Perrier Brut 0,1l 13,50

Feingespritzter (Champagner, Mineralwasser und Zitrone) 11,50

Boettner's Spezial (Orangensaft, Campari, Williams und Champagner) 13,50

Frischer Kiwisaft mit Champagner 0,1l 13,50

Kir Royal 0,1l 13,50

VORSPEISEN

Bunter Salatteller mit Rahm, French oder Italienischem Dressing 9,50

Lachstartar mit Imperial Caviar und Schnittlauchsauce 42.-

6 Stück Austern »Fine de Claire« auf Eis 25.-

Charlotte von der Gänseleber mit schwarzen Nüssen

und Preiselbeer-Orangensauce 34.-

Hummercocktail mit Cocktailsauce 36.-

SUPPEN

Lady Curzon nach Art der Mockturtle 8.-

»Boettner's« Fischsuppe 18,50

Erbsensuppe mit Hummer 12,50

Hummersuppe 12,50

SPEISEKARTE

FISCHE

Gratinierter Steinbutt auf grünem Spargel,

Tomatentartar und gebratener Polenta 38.-

Hummerkrabben, Jacobsmuscheln und Hummer auf Bandnudeln überbacken 34.-

Donauwaller im Wurzelsud mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce 28.-

Seeteufel auf Krustentiersauce, Kartoffel-Mandelpüree 36.-

Hechtklösschen mit Hummer überbacken, Reis 36.-

Ausgelöste Flusskrebse in Dillsauce, Reis 48.-

BOETTNER'S KLASSIKER

Hummereintopf mit 50g Hummer 42.-

Hummereintopf mit 100g Hummer 68.-

1/2 Hummer warm oder kalt mit verschiedenen Saucen (100g 14,50)

Tafelspitz mit Apfelkren, Bratkartoffeln und Schnittlauchsaucen 21,50.-

20g oder 50g Imperial Caviar mit Toast oder Blinis (10g 49.-)

Wiener Schnitzel in Butter gebraten mit Röstkartoffeln 21,50

Mastbeinflisch mit Rahmspinat und Bratkartoffeln 32.-

Ein halber Hummer oder Flusskrebse ausgelöst im Kräutersud 48.-

1/2 Hummer Thermidor 48.-

SPEISEKARTE

FLEISCHGERICHTE

Rehrücken auf Morchelrahmsauce, Schupfnudeln und schwarzen Nüssen 39.-

Kalbsfilet mit zweierlei Fettuccine und schwarzer Trüffelsauce 39.-

Kalbsleber »Berliner Art« mit Kartoffelpüree 28.-

Lammrücken mit Kräuterkruste, Lauchpüree, Kartoffelblini und Artischocken 38.-

Gänseleber gebraten an Apfeltürmchen 42.-

DESSERT

Gebackene Apfeltascherl mit Vanille-Honigeis 12,50

Kokosnussparfait auf Ananascarpaccio 12,50

Gemischte Beeren nach Tageseinkauf 14.-

Orangencreme »Grand Marnier« 9,50

Mousse au Chocolat 9,50

Käseauswahl 12,-

SPEISEKARTE MENUE

MITTAGSMENUE

Erbsensuppe mit Hummer

—

Kalbsleber »Berliner Art« mit Kartoffelpüree

—

Orangencreme »Grand Marnier«

38.-

BOETTNER'S MENUE

Charlotte von der Gänseleber und Preiselbeer-Orangensauce

—

Lady Curzon nach Art der Mockturtle

—

Hechtklösschen mit Hummer überbacken, Reis

—

Zitronensorbet »Moskovskaya«

—

Rehrücken auf Morchelrahmsauce, Schupfnudeln
und schwarzen Nüssen

—

Kokosnussparfait auf Ananascarpaccio

(ab 2 Personen bis 21.00 Uhr) 89.- pro Person

SPEISEKARTE – TRÜFFEL

WEISSER TRÜFFEL

Rührei mit weißem Trüffel

55.-

–

Tagliatelle mit weißem Trüffel

55.-

–

Kopfsalat mit weißem Trüffel

55.-

–

Ein Stück Hechtklösschen mit weißem Trüffel

55.-

–

Spiegelei mit Rahmspinat und weißem Trüffel

55.-

–

1 g weißer Trüffel extra

11.-