

It's Mushroom Season again

GOAT'S MILK CHEESE
caramellised - on rocket salad
with marinated chanterelles
14.50 €

BOLETUS CREAM SOUP
with a fresh
Boletus Ravioli
12.00 €

>> Fresh Chanterelles << **hand-picked in best 1A Quality**

*We source our fresh produce from long-standing partners
- hand-picked from the forests of the Carpathians -*

**** Best fresh CHANTERELLES - approx. 200 g ****
in cream with fresh garden herbs
19.50 €

>> additional we serve to your choice: <<

- handmade bread dumplings + 6.00 €
- hand-rolled Tagliatelle noodles + 6.00 €
- Pork schnitzel „Vienna style“ + 14.00 €
- Fillet of Fjord salmon - grilled + 16.00 €

From the Sea

**** REDTAIL PRAWNS - fresh from the Atlantic ****
marinated with a little chili, on Aioli cream
and served with fresh baked stone oven Baguette
half a kilogram / 29.50 € or a whole kilogram / 55.00 €

Sweet End

Our BÖTZOW SPAGHETTI ICE-CREAM
with fruity strawberry sauce and white chocolate shavings
9.50 €

Es ist Pilz-Saison auf Bötzw

ZIEGENFRISCHKÄSE
karamellisiert - auf Rucola
mit eingelegten Pfifferlingen
14,50 €

STEINPILZ-CRÉMESÜPPCHEN
mit einer frischen
Steinpilz-Ravioli
12,00 €

>> Frische Pfifferlinge << **handverlesen in bester 1A Qualität**

*Wir beziehen unsere Frischware von langjährigen Partnern
- handverlesen aus den Wäldern der Karpaten -*

**** Beste frische PFIFFERLINGE - ca. 200 g ****
in Rahm mit frischen Gartenkräutern
19,50 €

>> Dazu servieren wir Ihnen gern zur Wahl: <<

- handgemachte Semmelknödel + 6,00 €
- handgewalzte Tagliatelle + 6,00 €
- Schweineschnitzel „Wiener Art“ + 14,00 €
- Filet vom Fjord-Lachs - gegrillt + 16,00 €

Aus dem Meer

**** ROTSCHWANZ GARNELEN - frisch aus dem Atlantik ****
mariniert mit einem Hauch Peperoni, an Aioli und
frischem Steinofen-Baguette
1 halbes Kilogramm / 29,50 € oder 1 ganzes Kilogramm / 55,00 €

Und zum süßen Abschluss

Unser BÖTZOW SPAGHETTI - EIS
mit fruchtiger Erdbeersauce und Raspeln von weißer Schokolade
9,50 €