



BOOTSHAUS
restaurant & bar

Suppen ~ soups

Mecklenburger Fischsuppe mit Hummerschaum

Bisque "Mecklenburg style" with lobster foam

EUR 6,50

Karotten- Ingwer- Suppe mit einem Kaninchenspieß

carrot ginger soup with rabbit pike

EUR 7,00

Salate ~ salads

„Rucola Pep“

Knackiger Rucola mit gehobeltem Parmesan,
luftgetrocknetem Schinken, Mozzarellabällchen
und gerösteten Pinienkernen an einer Mangovinaigrette

*Crunchy rocket salad with parmesan, air dried ham,
mini mozzarella balls, roasted pine nuts and mango vinaigrette*

EUR 12,80

Knackige Salate der Saison mit Dressing Ihrer Wahl:

kleine Portion ~ *small portion* **EUR 5,50**

große Portion ~ *large portion* **EUR 8,00**

Dazu reichen wir:

Mangovinaigrette, Balsamico-Kräutervinaigrette, French Dressing
Mango vinaigrette, balsamic herbs vinaigrette, French dressing



SEEHOTEL FRANKENHORST



BOOTSHAUS
restaurant & bar

Vorspeisen ~ appetizers

Hausgemachtes Beef Tartar

an Crostini, mit Cornichons, roten Zwiebeln und Kapernäpfeln

Homemade beef tartare with crostini, cornichon, red onions and capers

EUR 12,50

Bardierte Jacobsmuscheln

auf Seealgenragout, Safranrisotto

bardierte scallops on wakame, saffron risotto

EUR 11,50

Nudeln ~ Pasta

„Pappardelle spinachi“

Pappardelle mit Gorgonzolasauce und Spinat

Pasta with blue cheese sauce and spinach

EUR 12,50

Tagliatelle Salmone

Bandnudeln mit Lachswürfeln, Cherrytomaten und Rucola
in Tomatenrahm

*Tagliatelle pasta with salmon, cherry tomatoes, crunchy rocket
and tomato cream sauce*

EUR 16,00



SEEHOTEL FRANKENHORST



BOOTSHAUS
restaurant & bar

Fisch ~ fish

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Rote Beete- Apfel- Gemüse und Kartoffel- Selleriepüree

crispy fried pikeperch fillet on beetroot apple vegetables and potato celery puree

EUR 17,50

Gebratenes Dorschfilet

auf Blattspinat, Dijon Senf-Akazienhonig-Sauce und Kräuterkartoffeln

*fried cod fillet on spinach, Dijon mustard acacia honey sauce
and herbed potatoes*

EUR 18,00

Für zwei Personen

„Frankenhorster Fischvariation“

Drei gebratene Edelfischfilets mit saisonalem Gemüse,
zweierlei Saucen, Kräuterkartoffeln oder Basmatireis

For two persons

Fish plate „Frankenhorst“

*Three fried white fish fillets with seasonal vegetables,
served with two sauces, either served with herbed potatoes or rice*

EUR 39,50



SEEHOTEL FRANKENHORST



BOOTSHAUS
restaurant & bar

Fleisch ~ meat

Rosa gebratener Lammrücken
auf feinem Ratatouille, Balsamicojus und Drillingen

on fine ratatouille, sauce balsamic and triplets

EUR 22,50

Medium gebratenes Rinderfilet
an Rotweinschalotten, sautierten Waldpilzen und Bratkartoffeln

*Medium roasted fillet of beef on red wine shallots, sautéed mushrooms
and roasted potatoes*

250g EUR 29,50

Original Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

Original Wiener Schnitzel with roasted potatoes and salad

EUR 24,50

Wiener Schnitzel vom Schweinefilet
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

Wiener Schnitzel of porc fillet with roasted potatoes and salad

EUR 16,50

„Surf'n'Turf“

Tournedo vom Rinderfilet mit Riesengarnelen
und Pommes frites,
dazu reichen wir eine Cocktailsauce

Tournedo of fillet of beef with king prawns, French fries and cocktail dip

EUR 34,50



SEEHOTEL FRANKENHORST



BOOTSHAUS
restaurant & bar

Vegetarisch ~ vegetarian

Bio-Käseauswahl vom „Hof Medewege“ mit Feigensenf

Selection of organic cheese with fig mustard

kleine Portion ~ *small portion* **EUR 11,00**
große Portion ~ *large portion* **EUR 15,00**

Knackiges Wok-Gemüse mit Basmatireis

Crunchy vegetable from the wok with rice

EUR 9,50

wahlweise mit *optionally with*

Hähnchenbruststreifen <i>chicken strips</i>	EUR 13,50
Rinderfiletstreifen <i>strips of beef fillet</i>	EUR 18,00
Garnelen <i>Prawns</i>	EUR 18,50

*Wellness-
Tipp*

Vegan

„Linguine Rucola“

Linguine in Rucolapesto geschwenkt und mit Mohnöl verfeinert

Linguine with rocket pesto sauce and poppy oil

EUR 10,50

Provenzalische Polenta

Gebratene Polenta mit roten Zwiebeln, Paprika und Zucchini

Fried polenta with red onions, pepper and courgette

EUR 12,50



SEEHOTEL FRANKENHORST



BOOTSHAUS
restaurant & bar

Klassiker ~ classics

Geflügelleber „Berliner Art“

mit Apfel- und Zwiebelringen, Rotweinjus und Kartoffelpüree

*Fried chicken livers „Berliner Art“
with fried onions and apples, red wine sauce and mashed potatoes*

EUR 11,50

Rosa Roastbeef

an einem Salatbouquet mit Remouladensauce, Brot oder Bratkartoffeln

*tranches of roasted beef on salad with sauce remoulade,
either with bread or roasted potatoes*

EUR 16,50

Im Ganzen gebratene Kutterscholle „Finkenwerder Art“

mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln und kleinem Salat

*Plaice „Finkenwerder Art“
with bacon, parsley potatoes and a small salad*

EUR 16,00

Schweinefiletmedaillons

im Speckmantel auf Rahmchampignons und Kartoffelkroketten

*Medaillons of pork wrapped in bacon
on mushrooms in cream with croquettes*

EUR 16,50

Gern servieren wir Ihnen unsere Hauptgänge auch als kleinere Portion.

We serve all the main courses as well as smaller portions.



SEEHOTEL FRANKENHORST



BOOTSHAUS
restaurant & bar

Dessert

Hausgemachtes Honig-Quark-Parfait
an einem Vanille-Minzeschaum und Zwetschgenröster

*Homemade parfait of honey and fresh cheese on a foam of vanilla and mint
with marinated plums*

EUR 7,50

Dreierlei Mousse au chocolate
mit marinierten Früchten und Fruchtsaucen

Triplet of chocolate mousse with marinated fruits and fruit sauces

EUR 9,00

Hinweis: Sehr geehrte Gäste, die Informationen über die Zusatzstoffe unserer Speisen haben wir in einer separaten Karte für Sie zusammengefasst.



SEEHOTEL FRANKENHORST