

Als zusätzliche Vorspeise:

*Cremesüppchen mit Schlagrahm
nach Tagesform des Köchleins*

4,20€

*Gratinierte Scampis
in Kräuter-Knobli-Rahmsauce
überbacken mit Mozzarella*

8,60€

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan und Pesto*

11,90€

Up Grade zu den Salaten

Streifen von der Putenbrust

4,50€

Spitzen vom Schweinfilet

5,50€

Räucherlachsrose auf Kartoffelrösti

5,00€

Streifen vom Roastbeef

6,60€

Vegetarisch:

gebratenes Flammkäsesteak mit Pesto

5,00€

statt Nudeln:

Portion Pommes frites

2,20 €

Portion Bratkartoffeln

2,50 €

damit die Nudeln nit zu langweilig werden.

*Schnitzel vom Schweinerücken
paniert mit Weckmehl und frischem Ei*

6,50 €

*saftig gebratenes Steak
von der Putenbrust*

6,90€

*Schmetterlingssteak
vom Hunsrückwutzje*

6,90 €

*Steak vom Roastbeef
gebraten nach ihren Wünschen:*

medium, durch oder nit wirklich gebraten

5,20€

10,30 €

das Passende zu dem Pasta-Buffer:

*Saltim Bocca vom Hunsrückwutzje
mit Salbei und Parmaschinken*

8,50€

*Involtini von der Putenbrust
mit Kochschinken und Käse gefüllt*

9,50€

*Lammhüfte rosa gebraten
mariniert mit toskanischen Kräutern*

8,70€

zum Süßen Abschluß:

*Dessertteller
mit Hausgemachten Mousse und Cremes
garniert mit Früchten und Fruchcoulis*

6,40€

als Medium Portion

*Hausgemachtes Eisparfait
je nach Lust und Laune der Küchencrew*

5,80€

Bällcheseis:

Portion Creme-Eis

*mit warmen Himbeeren
oder mit warmen Waldbeeren
oder mit warmer Schokosauce*

4,80€

*Viel Spaß und guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Landgasthaus Böß zu Schwollen
„Das kleine Landgasthaus“ mit Mehr an Geschmack, Ideen,
Lust am genießen.*

Email: Landgasthaus.Boess@t-online.de

Homepage: www.landgasthaus-boess.de

*im Landgasthaus Böß
zu Schwollen im Hunsrück*

*Unser „Up-Grade“
zum Salat- und Pasta-Bufferet ☺*