

Bootschenke „Marie-Hedwig“

*Montag – Freitag
12.00 Uhr – 23.00 Uhr*

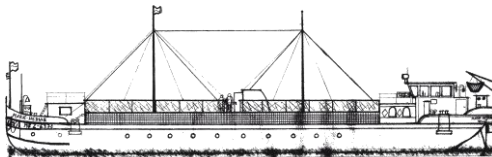
*Samstag und Sonntag
11.00 Uhr – 23.00 Uhr*

22.00 Uhr Küchenschluss

Reservierungen unter: 0345/53 21 21 3

*Riveufer 11, 06114 Halle
Inhaber: Veit-Hagen Braun
www.bootschenke.de*

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer

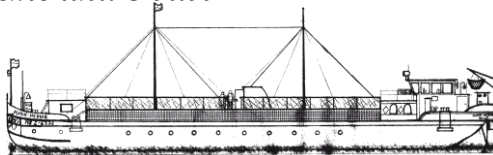


Kleine Speisen

<i>Soljanka mit Toast</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Würzfleisch mit Toast</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Bismarckbrötchen ⁶</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Kräutermatjesbrötchen ⁶</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Bratheringsbrötchen ⁶</i>	<i>3,10 €</i>

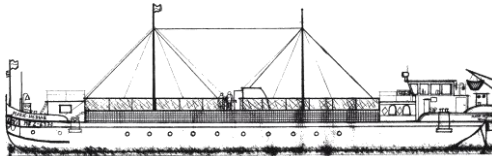
Salate

<i>Bunter Salat mit Hausdressing und Toast</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Bunter Salat mit Hirtenkäse, Hausdressing und Toast</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Bunter Salat mit Thunfisch, Hausdressing und Toast</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Bunter Salat mit Matjes, Hausdressing und Toast</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Bunter Salat mit Matjes, Hirtenkäse, Hausdressing und Toast</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Bunter Salat mit Mozzarella, Kirschtomaten, Balsamico-Creme und Toast</i>	<i>6,80 €</i>



Speisen

<i>Spinat mit 2 Spiegeleiern und Salzkartoffeln</i>	<i>6,40 €</i>
<i>2 Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Gebratene Schweineleber mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Bauernfrühstück⁶</i>	<i>7,40 €</i>
<i>Vegetarisches Bauernfrühstück⁶ (mit Blattspinat und Hirtenkäse)</i>	<i>7,40 €</i>
<i>Hausgemachte Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln⁶</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Tschechischer Schweinenackenbraten mit Sauerkraut und böhmischen Knödeln</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Letscho und Bratkartoffeln</i>	<i>9,70 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Steak au four mit Erbsen und Bratkartoffeln (mit Würzfleisch und Käse überbacken)</i>	<i>11,60 €</i>

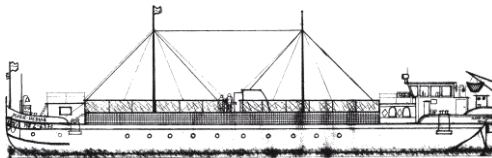


Fischgerichte

<i>Bismarckheringsfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln⁶</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Brathering mit Bratkartoffeln (sauer eingelegt, kalt serviert)</i>	<i>9,10 €</i>
<i>Grüner Hering mit Bratkartoffeln (Ostseehering naturell gebraten)</i>	<i>9,10 €</i>
<i>Große Forelle „Müllerin“ mit Bratkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>

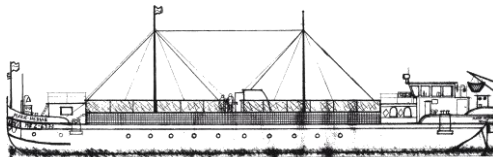
Süßes

<i>Windbeutel</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne</i>	<i>3,20 €</i>
<i>2 Eierkuchen mit Apfelmus und Sahne</i>	<i>4,00 €</i>



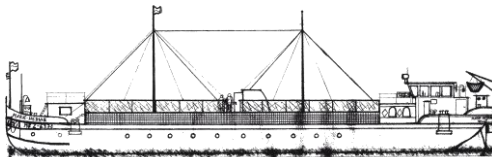
Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	0,2 l	1,50 €
	0,5 l	3,20 €
<i>Cola^{1,3}, Fanta^{1,4}, Sprite</i>	0,2 l	1,70 €
	0,5 l	3,70 €
<i>Säfte: Apfel, Orange, Tomate,</i>	0,2 l	1,80 €
<i>Grapefruit</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Schorle</i>	0,2 l	1,80 €
	0,5 l	3,80 €
<i>Nektar: Kirsch, Banane</i>	0,2 l	1,80 €
	0,5 l	3,80 €
<i>Schweppes Tonic⁵, Bitter Lemon^{4,5},</i>	0,2 l	1,70 €
<i>Ginger Ale</i>	0,5 l	3,70 €
<i>Via Schorle Rhabarber</i>	0,3 l	2,40 €
<i>Via Bio Limo Limette-Gurke</i>	0,3 l	2,40 €
<i>Milch, kalt</i>	0,2 l	1,20 €



Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee³</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Pott Kaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Milchkaffee³</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Cappuccino³</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Cappuccino mit Sahne³</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Espresso³</i>	<i>1,70 €</i>
<i>doppelter Espresso³</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Latte Macchiato³</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tee (Kamille, Pfefferminz, Früchte, Kräuter, Hagebutte, Schwarz³, Orange-Ingwer, Grüner Tee)</i>	<i>1,80 €</i>



Fassbier

<i>Beck's Pilsener</i>	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,50 €
<i>Böhmisches Schwarzbier</i>	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,30 €

Flaschenbier

<i>Diebels Alt</i>	0,5 l	3,50 €	
<i>Kirsch Porter</i>	0,5 l	3,50 €	
<i>Franziskaner Weißbier</i>	<i>hell</i>	0,5 l	3,50 €
	<i>dunkel</i>	0,5 l	3,50 €
	<i>alkoholfrei</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Beck's alkoholfrei</i>	0,33 l	2,50 €	

Sekt

<i>Rotkäppchen⁷, trocken</i>	<i>Glas</i>	0,1 l	2,70 €
	<i>Flasche</i>	0,7 l	13,00 €

Wermut

<i>Martini⁷, weiss</i>	0,15l	4,00 €
-----------------------------------	-------	--------

Zusatzstoffe:

¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoff, ³caffeinhaltig, ⁴mit Antioxidationsmittel, ⁵chininhaltig, ⁶mit Süßungsmittel, ⁷geschwefelt

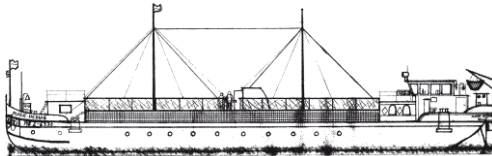


Rotwein

<i>Italienischer Landwein⁷, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Rioja⁷ (Spanien), trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Chianti⁷ (Italien), trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Regent-Portugieser⁷, trocken</i> <i>Weingut Born, Höhnstedt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Carmenere⁷, trocken</i> <i>Weingut Cono Sur, Chile</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40€</i>
<i>Côtes-du-Rhône Villages⁷, trocken</i> <i>Weingut Francois Arnaud, Frankreich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40€</i>

Weißwein & Rosé

<i>Liebfraumilch⁷, lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Soave⁷, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Weißweinschorle⁷</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Weißburgunder⁷, trocken</i> <i>Weingut Born, Höhnstedt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Müller-Thurgau⁷, trocken</i> <i>Weingut Born, Höhnstedt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Chardonnay⁷, trocken</i> <i>Weingut Bodegas El Portillo, Argentinien</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Luberon rosé⁷</i> <i>Weingut Pevrin, Frankreich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40 €</i>



Spirituosen

<i>Apfelkorn</i>	4 cl	2,00 €
<i>Saurer Apfel</i>	4 cl	2,00 €
<i>Amaretto</i>	4 cl	2,20 €
<i>Wilthener Goldkrone¹</i>	4 cl	2,50 €
<i>Chantré¹</i>	4 cl	2,70 €
<i>Campari¹</i>	4 cl	3,00 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	4 cl	3,00 €
<i>Gin</i>	4 cl	3,00 €
<i>Wodka</i>	4 cl	3,00 €
<i>Obstler</i>	4 cl	3,00 €
<i>Grappa</i>	4 cl	3,00 €
<i>Tequila</i>	4 cl	3,00 €
<i>Bacardi</i>	4 cl	3,00 €
<i>Osborne</i>	4 cl	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	4 cl	3,00 €
<i>Kümmerring</i>	4 cl	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	4 cl	3,00 €
<i>Ouzo</i>	4 cl	3,00 €
<i>Sambuca</i>	4 cl	3,00 €
<i>Batida de Coco⁹</i>	4 cl	3,00 €
<i>Baileys¹</i>	4 cl	3,50 €
<i>Johnny Walker¹, Red Label</i>	4 cl	3,50 €
<i>Jim Beam</i>	4 cl	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	3,50 €
<i>Pernod¹</i>	4 cl	3,50 €
<i>Schlehenfeuer</i>	4 cl	4,00 €
<i>Tullamore Dew¹</i>	4 cl	4,00 €

