

MARIE-HEDWIG

*Montag – Freitag
13.00 Uhr – 24.00 Uhr*

*Samstag und Sonntag
11.00 Uhr – 24.00 Uhr*

22.00 Uhr Küchenschluss

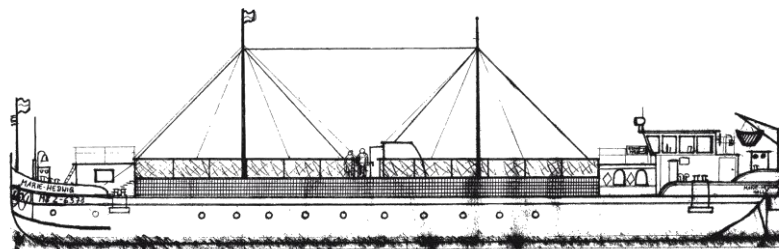
*Ganzjährig richten wir für Sie Feiern aus.
Dazu bieten wir Kalt-Warm-Buffets
Reservierungen unter: 0345/53 21 21 3*

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

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer

Speisen

<i>Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln</i>	<i>6,90€</i>
<i>Bauernfrühstück ⁶</i>	<i>7,10€</i>
<i>Vegetarisches Bauernfrühstück ⁶</i> <i>(mit Blattspinat und Hirtenkäse)</i>	<i>7,10€</i>
<i>Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ^{2,8}</i>	<i>7,10€</i>
<i>Hausgemachte Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln ⁶</i>	<i>7,50€</i>
<i>Tschechischer Schweinebraten mit Sauerkraut und böhmischen Knödeln</i>	<i>8,60€</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln</i>	<i>9,60€</i>
<i>Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen ^{2,4,6}</i>	<i>9,80€</i>
<i>Wildschweingulasch mit Rotkohl und Klößen ^{2,4}</i>	<i>10,90€</i>
<i>Cordon Bleu mit Erbsen und Bratkartoffeln</i> <i>(Schnitzel gefüllt mit Serranoschinken und Käse)</i>	<i>12,50€</i>



Kleine Speisen

Matjesbrötchen ^{2,8} 2,90€

Soljanka mit Toast ⁶ 3,20€

Würzfleisch mit Toast 3,90€

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast 5,80€

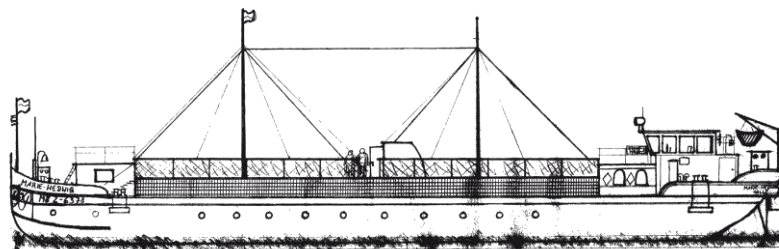
Salate

Bunter Salat mit Hausdressing und Toast 4,90€

*Bunter Salat mit Hirtenkäse, Hausdressing
und Toast* 5,60€

Bunter Salat mit Matjes ^{2,8}, *Hausdressing
und Toast* 5,70€

Bunter Salat mit Matjes ^{2,8}, *Hirtenkäse,
Hausdressing und Toast* 6,50€



Fischgerichte

<i>Grüner Hering, gebraten, mit Bratkartoffeln</i> <i>(Ostseehering naturell gebraten)</i>	<i>8,90€</i>
<i>Kartoffelpuffer mit Zwiebelschmand und</i> <i>Kräutermatjes</i>	<i>9,10€</i>
<i>Gebratenes Dorschfilet „Königsberger Art“</i> <i>mit Salzkartoffeln</i>	<i>11,40€</i>
<i>Forelle „Müllerin“ mit Bratkartoffeln</i>	<i>12,90€</i>

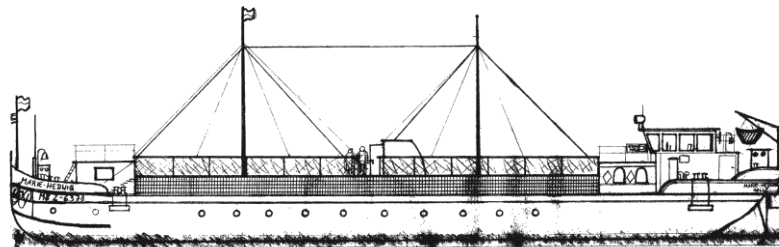
Süßes

<i>Windbeutel (mit Kirschmarmelade und Sahne gefüllt)</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>4,30€</i>

Die enthaltenen Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang!

Zusatzstoffe:

mit Farbstoff ¹, mit Konservierungsstoff ², coffeinhaltig ³, mit Antioxidationsmittel ⁴, chininhaltig ⁵,
mit Süßungsmittel ⁶, geschwefelt ⁷, mit Geschmacksverstärker ⁸, mit Phosphat ⁹

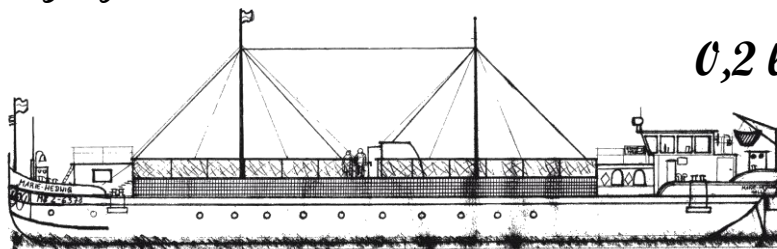


Heißgetränke

Kaffee ³	Tasse	1,70 €	Pott	2,30€
Milchkaffee ³ , Kakao				2,40€
Cappuccino ³ , Kakao mit Sahne				2,50€
Espresso ³				1,50€
Tee (Kamille, Pfefferminz, Früchte, Hagebutte, Schwarz, Orange-Ingwer, Grüner Tee)				1,80€
Glühwein (mit 4cl Rum)				2,30€ (4,50€)
Heiße Orange (mit 4cl Rum)				2,50€ (4,70€)

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser		0,2 l	1,50€
		0,5 l	3,20€
Cola ^{1,3} , Fanta ^{1,4} , Sprite		0,2 l	1,70€
		0,5 l	3,70€
Säfte:	Apfel, Orange, Tomate, Grapefruit	0,2 l	1,80€
		0,5 l	3,80€
Schorle		0,2 l	1,80€
		0,5 l	3,80€
Nektar:	Kirsch, Banane	0,2 l	1,80€
		0,5 l	3,80€
Schweppes	Tonic ⁵ , Bitter Lemon ^{4,5} , Ginger Ale	0,2 l	1,70€
		0,5 l	3,70€
Milch, kalt		0,2 l	1,20€



Fassbier

<i>Beck's Pilsener</i>	0,3 l	2,20€
	0,5 l	3,20€
<i>Sankt Jaro</i> (<i>Böhmisches Schwarzbier</i>)	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€

Flaschenbier

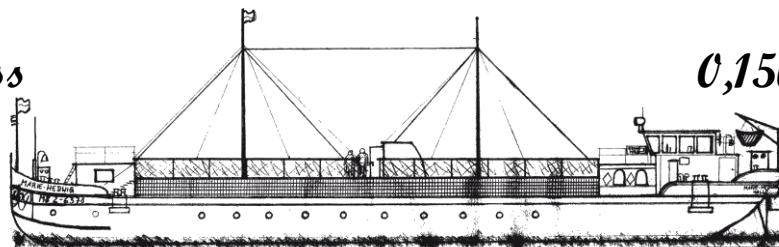
<i>Diebels Alt</i>		0,5 l	3,20€
<i>Kirsch Porter</i>		0,5 l	3,20 €
<i>Franziskaner Weißbier</i>	<i>hell</i>	0,5 l	3,20€
	<i>dunkel</i>	0,5 l	3,20€
	<i>alkoholfrei</i>	0,5 l	3,20€
<i>Beck's alkoholfrei</i>		0,33 l	2,40€

Sekt

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

Wermut

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

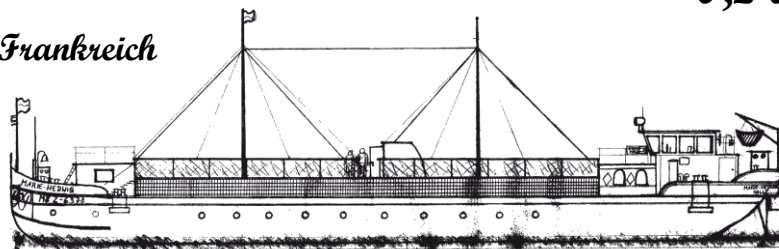


Rotwein

<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>3,00€</i>
<i>Chianti⁷ (Italien), trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Regent-Portugieser⁷, trocken</i> <i>Weingut Born, Köhnstedt</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

<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>Weißer Cuwée⁷, trocken</i> <i>Weingut Born, Köhnstedt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90€</i>
<i>Müller-Thurgau⁷, trocken</i> <i>Weingut Born, Köhnstedt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90€</i>
<i>Chardonnay⁷, trocken</i> <i>Weingut Cono Sur, Chile</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40€</i>
<i>Luberon rosé⁷</i> <i>Weingut Perrin, Frankreich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40 €</i>



Spirituosen

<i>Apfelkorn</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Saurer Apfel</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Amaretto</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Wiltthener Goldkrone</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,50€</i>
<i>Chantré</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,70€</i>
<i>Bacardi</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Batida de Coco</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Wodka</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Obstler</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Grappa</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Tequila</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Osborne</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Ouzo</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Sambuca</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pernod</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>J. Walker, Red Label</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Schlehenfeuer</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Tullamore Dew</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00€</i>

