

## Bollwerk's Bistrokarte

Matjessalat  
nach Hausfrauenart  
auf Kartoffelrösti  
10,50

Bollwerk's Fischsuppe  
... unsere kräftige Fischsuppe mit Tomate und Paprika  
seit 10 Jahren unverändert  
Teller 6,50

Filet-Toast "Astoria"  
-Eine kleine Erinnerung an unsere Zeit  
auf MS "Arkona" der ex "Astor"-  
Gebratenes Schweinefilet auf Toast  
mit frischen Champignons & Sauce Bearnaise  
11,50

## Käse

Eine Käseauswahl des Deutschen Hauses  
mit Baguette  
und Chutney von Herrn Schienitzki  
8,50



## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet  
frisch zubereitet, mit Pistazienvinaigrette  
10,50

Warme Reispuffer  
mit geräuchertem Lachsfilet und Limettenschmand  
6,50

Würzfleisch vom Huhn  
mit Käse überbacken  
5,00

## Suppen

Bollwerk's Fischsuppe  
... unser deftiger Klassiker  
nach Art einer Fischsoljanka  
Tasse 5,00

Flädlesuppe  
mit frischen  
Kräuterpfannkuchenstreifen  
Tasse 3,50

Selleriesamtsüppchen  
mit Apfeltiftchen  
Teller 4,50

## Salate

Kleiner gemischter Salat  
mit Honig-Rosmarin-Dressing  
4,50

Zarter Feldsalat  
mit Kartoffeldressing und  
gebratener Hähnchenleber  
9,00 klein 6,50



## Klassiker des Deutschen Hauses

Zarte Medaillons vom Schweinefilet  
mit Waldpilzen in Rahm  
und hausgemachten Kartoffelkroketten  
14,50 klein 12,00

Rumpsteak Strindberg  
gebraten unter einer Kruste  
aus Zwiebel-Senf und Ei  
mit Bratkartoffeln  
17,50 klein 14,50

Norddeutscher Pannfisch  
gebratene Filets von Lachs, Buttermakrele  
und Seelachs, mit Dijonsenfsoße  
und jungen, in ihrer Schale gebratenen Kartoffeln  
14,00 klein 11,50

Roulade vom Pferd  
mit hausgemachtem Rotkohl  
und Kartoffelklößen  
16,50





RESTAURANT BOLLWERK 4 im DEUTSCHEN HAUS

## Hauptgerichte

Wiener Schnitzel  
mit badischem Kartoffelsalat  
14,50

Eine halbe knusprige Ente  
mit Kirschlorb und gebratenem Serviettenknödel  
15,00 klein 12,50

Zarte Perlhuhnbrust  
auf Ratatouille und Kartoffel-Steckrüben-Gratin  
16,00

Gebrautes Zanderfilet  
mit Kohlrabigemüse und  
Steckrübenpüree  
15,00 klein 13,50

## Fleischlose Küche

Badische Käs'spätzle  
mit geschmolzenen Zwiebeln und Tomatensalat  
10,50



## Steak's im Deutschen Haus

### Vom Rind:

Rumpsteak 200g - 14,00

Rumpsteak 300g - 19,50

T-Bone Steak 450g - 21,50

Filetsteak 200g - 18,00

Filetsteak 300g - 26,00

### Vom Pferd:

Pferdefilet 200g - 21,00

Pferdefilet 300g - 27,00

Soßen: 2,50

Pfeffer Soße  
Sauce Bearnaise

Beilagen: 2,50

Steckrübenpüree  
Brückenpfeilerkartoffeln  
Gratin

### Gemüse:

Salat 3,00

Röstzwiebeln mit Senfsaat 2,50

Ratatouille 3,50



## Nachspeisen

Vanilleeis  
mit warmen Kirschen und Sahne  
4,50

Birnenparfait mit Schokoladenmousse  
und Marzipan-Soße  
6,50

Crème Brûlée ohne Pipapo  
4,50  
oder mit Spillingssorbet und fruchtiger Garnitur  
6,50

Hausgemachte Schokoladenmousse  
mit Rotweinsauce & Karamelleis  
6,00

Tarte Tatin  
eine Apfeltarte  
mit Vanilleeis und aufgeschlagenem Sauerrahm  
6,50

☞ Es kochten für Sie: ☞  
Steffen Volkmann,  
Vicki Krüger &  
Sven Schieberle

