



HERZLICH WILLKOMMEN  
IM RESTAURANT

»HEINRICHS«

---

QUALITÄTSVERSPRECHEN AUS DER KÜCHE

Unser Engagement gilt der  
**Unterstützung der heimischen Landwirtschaft.** Deshalb beziehen  
wir **frische Produkte aus der Region**  
- immer der Jahreszeit entsprechend.

Unser Küchenteam kocht  
**ohne Verwendung von Convenience-Produkten.**  
Jede Mahlzeit wird frisch für Sie zubereitet.

Wir sind darauf bedacht, Lebensmittelverschwendung zu  
minimieren. Sollte Ihr Appetit aber nach einem Nachschlag  
verlangen, zögern Sie nicht, sich an unser Serviceteam zu wenden.  
**Gerne servieren wir Beilagen nach.**

---

»HEINRICHS«  
EINE HOMMAGE AN HAUPTMANN HEINRICH BÖSE

**- GEKOMMEN UM ZU BLEIBEN -**

(Preisänderungen vorbehalten.)



*APÉRITIF*

*APPETIZER*

*VEGETARISCH*

*FLEISCH & FISCH*

*SPARGEL-SAISON* ★

*PÂTISSERIE*

*MENÜS*

*72-STUNDEN-KARTE*

*WEINEMPFEHLUNG*

*GETRÄNKEKARTE*

*ABSACKER*

*Immer auf dem Laufenden bleiben:*




Einfach den QR-Code scannen und schon vor dem nächsten Besuch informiert sein.








# »APÉRITIF«

**EINE KLEINE AUSWAHL UNSER  
BELIEBTESTEN APÉRITIFS**  
noch mehr Auswahlmöglichkeiten finden Sie  
weiter hinten in der Karte.

<b>PRIMA ROSA</b> Winzersekt Rosé, trocken	0.1	8.1
<b>APEROL "SPRITZ"</b>	0.2	8.2
<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet/Schweppes Wild Berry/Beerenfrüchte	0.2	8.3
<b>HAUSCOCKTAIL</b> Aperol/Gin/Grapefruitsaft/Sekt	0.15	7.7
 <b>APEROL "SPRITZ" ALKOHOLFREI</b> Sanbitter/Schweppes Tonic/Orange/Eis	0.2	7.6
<b>LIMONCELLO "SPRITZ"</b>	0.2	8.1



# »APPETIZER«

	<b>GEBACKENE TEMPURAGARNELEN</b>	19.0
	Chilischmand/Shiitake Pilze/Babyspinat	
	<b>KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE</b>	17.5
	Rhabarber-Chutney/Rucola/Himbeere	
	<b>LAMMFILET IM RATATOUILLEMANTEL</b>	18.0
	Frisee/Pinienkerne	
	<b>LANDHAUSSALAT</b>	13.0
	Sprossen/Sonnenblumenkerne mit Beizlachs/Dillrahm	17.0
	mit Schweinefilet/Knoblauchrahm	17.0
	<b>BÄRLAUCHSUPPE</b>	11.5
	Trüffelklößchen	
	<b>MÖHRENSUPPE</b>	10.5
	Ingwer/Garnelenspieß	
	<b>SIETLÄNDER HOCHZEITSSUPPE</b>	11.0
	Fleisch/Gemüseeinlage	
	<b>BEDERKESAER RÄUCHERAALSUPPE</b>	13.0





## »VEGETARISCH«

- |  |      |
|--|------|
|  <b>RAVIOLI FRISCHKÄSE-BÄRLAUCHFÜLLUNG</b><br>Paprikasauce/Babyspinat | 24.0 |
|  <b>SÜSSKARTOFFEL-PICCATA</b><br>wilder Brokkoli/Tomaten-Risotto      | 24.0 |
|  <b>BELUGA-LINSENCURRY</b><br>Chicorée/Basmati-Reis                   | 24.0 |
|  <b>BÖSEHOF-SALAT-BOWL</b><br>Couscous / Kräuterseitlinge             | 18.5 |




## »FLEISCH & FISCH«

### »AUS FLUSS UND MEER«

	<b>NORDSEE SCHOLLENFILET</b> Speckbutter/Petersilienkartoffeln/Gurkensalat	29.5
	<b>ZANDERFILET IM KARTOFFELWICKEL GEBRATEN</b> Lauchzwiebeln/Nusskartoffeln	29.5
	<b>GEDÜNSTETES SCHELLFISCHFILET</b> Miesmuschelsauce/Babyspinat/Nudeln	32.5
	<b>GEBRATENE SCHNITTE VOM WEISSEN HEILBUTT</b> Paprikasauce/wilder Brokkoli/Basmatireis	34.0

### »FOR MEAT-LOVERS«

	<b>KALBSLEBER</b> gebackene Zwiebeln/Balsamico-Schalotten Rotweinäpfel/Kartoffelpüree	26.0
	<b>HALBE BARBARIE-ENTE</b> Sesam-Spitzkohl/Shiitake Pilze Kroketten/Rosmarinsauce	34.0
	<b>DREIERLEI VOM DEICHLAMM</b> (Rücken/Hachse/Wurst) Chicorée/gegrillte Süßkartoffel	36.0
	<b>PANIERTES RÜCKENSCHNITZEL VOM SCHWEIN</b> aus Offenstallhaltung Pommes frites/kleiner Salatteller	23.0
	<b>RUMPSTEAK VOM SIETLÄNDER WEIDERIND</b> Bärlauchkruste/Kräuterseitlinge Bratkartoffeln	32.5
	200g	38.0
	300g	




# »SPARGEL-SAISON«

## »APPETIZER«

<b>ZWEIERLEI VOM SPARGEL</b>	17.5
Panna cotta/Radieschen Spargelsalat/gebeizter Lachs	
<b>SPARGEL</b>	19.0
Parmaschinkenmantel/Parmesan Tomaten-Risotto	
<b>KALBSTAFELSPITZ</b>	19.5
Spargelsalat/Trüffelmayonnaise	
<b>SPARGELSUPPE</b>	9.5
Schinkenklößchen	

## »DEN FRÜHLING GENIESSEN«

 <b>PORTION FRISCHER SPARGEL</b>	27.0
<b>VOM DEINSTER SPARGELHOF WERNER</b> zerlassene Butter/holländische Sauce Schwenkkartoffeln	



### *und dazu:*

(nur in Verbindung mit einer Portion Spargel)

<b>KATENSCHINKEN ODER GEKOCHTER SCHINKEN</b>	120g	10.0
<b>PANIERTES RÜCKENSCHNITZEL</b> vom Schwein, aus Offenstallhaltung	170g	11.5
<b>RUMPSTEAK</b> vom Sietländer Weiderind	170g	16.0
<b>FILETSTEAK</b> vom Sietländer Weiderind	170g	18.5
<b>NATUR GEBRATENES SCHNITZEL VOM FJORD-LACHS</b>	170g	16.0



## »WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL«

	<b>2022 VOLKACHER SCHEUREBE</b>	0.1	5.1
	Qualitätswein, trocken	0.2	9.1
	Weingut Zur Schwane, Volkach, Franke		
	<b>2021 GRÜNER VELTLINER SMARAGD «RIPARUM»</b>	0.1	5.6
	Qualitätswein, trocken	0.2	10.1
	Weingut Anton Hutter, Wachau, Österreich		







## »AUS DER PATISSERIE«

### »DESSERT«

<b>WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN</b> Beerenfrüchte	13.0
<b>TIRAMISU</b> Rhabarber-Kompott	12.5
<b>LIMETTEN-QUARKMOUSSE</b> Erdbeerpüree/Basilikumeis	12.0
<b>GEBRANNTÉ NOUGATCREME</b> Mango-Maracujaeis	13.5

### »KÄSE & WEIN«

<b>KLEINER KÄSETELLER</b> Feigensenf/Nüsse	14.5
<b>RIESLING AUSLESE</b> 2021er Merler Fettgarten Weingut Kallfelz, Mosel	5cl 8.8



## »UNSERE MENÜS«

### »KLEINES MENÜ«

- 1 SIETLÄNDER HOCHZEITSSUPPE  
Fleisch/Gemüseeinlage
- 2 KALBSLEBER  
gebackene Zwiebeln/Balsamico-Schalotten  
Rotweinäpfel/Kartoffelpüree
- 3 TIRAMISU  
Rhabarber-Kompott

43.0

### »VEGETARISCHES-MENÜ«

- 1 KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE  
Rhabarber-Chutney/Rucola/Himbeere
- 2 MÖHRENSUPPE  
Ingwer
- 3 SÜSSKARTOFFEL-PICCATA  
wilder Brokkoli/Tomaten-Risotto
- 4 WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN  
Beerenfrüchte

53.0



## »UNSERE MENÜS«

### »FESTLICHES 6-GANG MENÜ«

- 1 **GEBACKENE TEMPURAGARNELEN**  
Chilischmand/Shiitake Pilze/Frühlingsalat
- 2 **BÄRLAUCHSUPPE**  
Trüffelklößchen
- 3 **GEDÜNSTETES SCHELLFISCHFILET**  
Miesmuschelsauce/Babyspinat /Nudeln
- 4 **SORBET**
- 5 **DREIERLEI VOM DEICHLAMM**  
(Rücken/Hachse/Wurst)  
Chicorée/gegrillte Süßkartoffel
- 6 **GEBRANNTES NOUGATCREME**  
Mango-Maracujaeis

92.5

#### **Ab 2 Personen**

Dieses Menü erfordert eine bestimmte Vorbereitungszeit. Wir bitten Sie deshalb, uns Ihre Bestellung bis spätestens 13.00 Uhr bzw. 19.30 Uhr aufzugeben.



## »72-STUNDEN-KARTE«

Wir freuen uns, Ihnen jeden Wunsch erfüllen zu können. Bitte geben Sie uns jedoch mindestens 3 Werktage Vorlauf, um die benötigten Zutaten besorgen zu können. Hier sind einige unserer Vorschläge für Sie. Selbstverständlich sind wir auch offen für Ihre individuellen Wünsche!

	ab	Preis/Person
<b>IRISCHE FELSEN-AUSTERN AUF EIS</b> (6 Stk.)/Chesterbrot	2 Pers.	Tagespreis
<b>KANADISCHER/EUROPÄISCHER HUMMER</b> 500 g oder größer Herkunft: Kanadische Ostküste, Bretagne, Helgoland, Norwegen	2 Pers.	(nach Größe) Tagespreis
<b>SCHNITTE VOM GROSSEN STEINBUTT</b> gekocht oder in Butter an der Gräte gebraten Petersilienkartoffeln/Gemüwestreifen	5 Pers.	Tagespreis
<b>GANZE NORDSEE-SEEZUNGE</b> in Butter gebraten/Petersilienkartoffeln/Salatteller	2 Pers.	(nach Größe) Tagespreis
<b>ST. JAKOBSMUSCHELN</b> Vorspeisenportion: Salat/Dillrahm Hauptgangportion: geschmolzene Tomate/Basmati-Reis		19.5 36.0
<b>AAL GRÜN/DILLSAUCE</b> Gurkensalat/Petersilienkartoffeln	2 Pers.	37.5
<b>AAL IN ROGGENSCHROT GEBRATEN</b> Gurkensalat/Petersilienkartoffeln	2 Pers.	37.5
<b>MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD</b> Stangenbrot	2 Pers.	25.0
<b>RINDERFILETSTEAK</b> Kräuterbutter/Schmorzwiebeln/Bratkartoffeln	1 Pers.	38.0
<b>DOPPELTES RINDERFILET (CHATEAUBRIAND)</b> Béarnaise Sauce/Gemüse vom Markt/Rosmarinkartoffeln	2 Pers.	41.0
<b>REHRÜCKEN (AUS HEIMISCHEN WÄLDERN)</b> Pfifferlinge/Wacholdersauce/Spätzle/Preiselbirne	2 Pers.	43.5
<b>TATAR</b> angemacht oder zum selbst Anmachen/Landbrot/Butter	2 Pers.	29.0



# »WEINEMPFEHLUNG«

## »OFFENE WEISSWEINE«

<b>RIESLING GUTSWEIN</b> Weingut Albert Kallfelz, Mosel, feinherb	0.2	8.2
<b>RIESLING HOCHGEWÄCHS</b> Weingut Albert Kallfelz, Mosel, trocken	0.2	8.2
<b>WEISSER BURGUNDER GUTSWEIN</b> Weingut Schloß Ortenberg, Baden, trocken	0.2	8.2
<b>GRAUBURGUNDER GUTSWEIN</b> Weingut Schloß Ortenberg, Baden, trocken	0.2	8.2
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Metternich ´sches Weingut Baden, trocken	0.2	8.2
<b>SILVANER GUTSWEIN Q. B. A.</b> Weingut zur Schwane, Franken, trocken	0.2	8.2
<b>BACCHUS GUTSWEIN Q. B. A.</b> Weingut zur Schwane, Franken, halbtrocken	0.2	8.2
<b>CHARDONNAY SPÄTLESE</b> Gräflich Wolff Metternich ´sches Weingut Baden, trocken	0.2	8.6

## »OFFENE ROTWEINE«

<b>ROTWEINCUVÉE SANKT PETER</b> Weingut Brogsitter, Ahr, fruchtig	0.2	8.2
<b>SPÄTBURGUNDER GUTSWEIN</b> Weingut Schloß Ortenberg, Baden, trocken	0.2	8.2
<b>SLOWINE SHIRAZ</b> Stellenbosch Vineyards, Südafrika, trocken	0.2	8.6
<b>PRIMITIVO PUGLIA IGT</b> von Mandorla, Apulien, trocken	0.2	8.6
<b>RIOJA CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO</b> Bodegas Valdemar, Spanien, trocken	0.2	8.6



## »OFFENE ROSÉWEINE«

IHRINGER <b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST</b> Q.B.A. Weingut Ihringen, Kaiserstuhl, fruchtig	0.2	8.2
<b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST</b> Q.B.A. Weingut Kilian Hunn, Tuniberg, trocken	0.2	8.2

## »DIE BÖSEHOF-LIEBLINGE«



<b>GRAUER BURGUNDER</b> 2022er Baden, trocken Weingut Kilian Hunn, Baden, Bereich Tuniberg	0.2	8.2
--	-----	-----



<b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b> 2022er Baden, feinherb Weingut Kilian Hunn, Baden, Bereich Tuniberg	0.2	8.2
---	-----	-----




<b>CUVÉE NOIR</b> 2018er Baden, feinherb Weingut Kilian Hunn, Baden, Bereich Tuniberg	0.2	8.6
---	-----	-----

ALLE INFORMATIONEN ÜBER DIE **BÖSEHOF-WEINE** FINDEN SIE HIER (BITTE QR-CODE SCANNEN):



## »WEINEMPFEHLUNG«

 <b>2022 VOLKACHER SCHEUREBE</b> Qualitätswein, trocken Weingut Zur Schwane, Volkach, Franke	0.1 0.2	5.1 9.1
 <b>2021 GRÜNER VELTLINER SMARAGD «RIPARUM»</b> Qualitätswein, trocken Weingut Anton Hutter, Wachau, Österreich	0.1 0.2	5.6 10.1



## »ALKOHOLFREIER WEIN«



### BROGSITTER LÉGÈRE RIESLING

0.2 7.9

Die Riesling-Trauben werden gekühlt vergoren, um den Frischecharakter zu bewahren. Der Alkoholentzug erfolgt in einem speziellen Verfahren, bei dem die Stilistik der Rebsorte erhalten bleibt.



### BROGSITTER LÉGÈRE CHARDONNAY

0.2 7.9

Ein feinherber Chardonnay als frischer und leichter alkoholfreier Wein mit den Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln.



### BROGSITTER LÉGÈRE MERLOT ROSÉ

0.2 7.9

Zarter Roséwein aus 100% Merlot alkoholfrei! Das weinige Bukett macht Lust auf den ersten Schluck!



### BROGSITTER LÉGÈRE CABERNET SAUVIGNON

0.2 7.9

Tiefrote, kräftige Farbe, hoher Tanningehalt, Bukett von roten Früchten, würziger und harmonischer Geschmack.



MÖCHTEN SIE EINEN BLICK AUF UNSERE UMFANGREICHE WEINKARTE WERFEN? UNSER SERVICE-TEAM STEHT IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.



UND IM ANSCHLUSS NOCH

# AUF EIN GLAS IM N° 1826

Wir freuen uns, Ihnen in unserer Bar köstliche Aperitifs, erlesene Weine und Spirituosen sowie schmackhafte Cocktails anbieten zu dürfen.

Werfen Sie gerne vorab einen Blick auf unsere Getränkeauswahl:





## »ERFRISCHUNGSGETRÄNKE«

<b>PUREZZA TAFELWASSER</b>	0.35	3.2
still/medium	0.7	6.2
Genießen Sie Reinheit der Natur im Bösehof: unser gefiltertes Wasser für einen vitalen, gesunden Urlaub.		
<b>APOLLINARIS</b>	0.25	3.3
medium	0.75	6.9
<b>VIO</b>	0.25	3.3
still	0.75	6.9
<b>ALLE SAFTSCHORLEN</b>	0.3	3.9
<b>KIBA</b>	0.3	4.9
<b>SÄFTE</b>	0.2	4.0
Apfelsaft/Orangensaft/Traubensaft (rot) Banane/Kirsche/Johannisbeersaft Grapefruitsaft/Maracuja/Rhabarber		
<b>COCA-COLA</b>	0.2	3.5
light/Zero	0.3	3.9
<b>FANTA/SPRITE/MEZZO MIX</b>	0.2	3.5
	0.3	3.9
<b>SCHWEPPE</b>	0.2	3.9
Tonic Water/Ginger Ale Bitter Lemon/Wild Berry		
<b>THOMAS HENRY</b>	0.2	4.0
Tonic Water		





## »KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE«

CAFFÈ CREMA	3.9
CAPPUCCINO ODER CHOCIATTO	4.2
ESPRESSO	3.3
DOPPELTER ESPRESSO	5.3
MILCHKAFFEE	4.3
LATTE MACCHIATO	4.3
BECHER FILTERKAFFEE	4.1
KÄNNCHEN FILTERKAFFEE	5.5
IRISH COFFEE	8.1
(Kaffee/irischer Whiskey)	
PHARISÄER	8.1
(Kaffee/Rum)	
HEISSE SCHOKOLADE	3.2
HEISSE SCHOKOLADE	3.9
Sahne	
HEISSE SCHOKOLADE	8.1
Amaretto/Sahne	
GLAS RONNEFELDT TEE	3.3
KÄNNCHEN RONNEFELDT TEE	6.1
GROG	5.5
mit Rum oder Weinbrand	



## »PILS VOM FASS«

BÖSEHOF-PILS ODER ALSTER	0.2	3.3
BÖSEHOF-PILS ODER ALSTER	0.3	3.9
BÖSEHOF-PILS ODER ALSTER	0.4	4.8
BECK'S PILS	0.2	3.2
BECK'S PILS	0.3	3.8
BECK'S PILS	0.4	4.7
HC KRÄUSEN-PILS	0.3	4.2
naturtrüb		
LÖWENBRÄU	0.3	4.2

## »FLASCHENBIERE«

FRANZISKANER HEFEWEIZEN	0.5	5.5
ERDINGER	0.5	5.3
alkoholfreies Weizen		
KROMBACHER	0.33	3.8
alkoholfreies Pils		
KROMBACHER RADLER	0.33	3.8
alkoholfrei		
MALZBIER	0.33	3.8



## ALLE »APÉRITIFS« IM ÜBERBLICK

<b>PRIMA ROSA</b>	0.1	8.1
Winzersekt Rosé, trocken		
<b>CHAMPAGNER NICOLAS FEUILLATTE</b>	0.1	18.1
Réserve Exclusive ROSÉ		
<b>CHAMPAGNER NICOLAS FEUILLATTE</b>	0.1	15.1
Réserve Exclusive BRUT		
<b>BELLINI</b>	0.1	7.7
<b>HAUSCOCKTAIL</b>	0.15	7.7
Aperol/Gin/Grapefruitsaft/Sekt		
<b>HAUSCOCKTAIL ALKOHOLFREI</b>	0.15	7.6
Multivitaminsaft/Grapefruitsaft/Orangensaft		
Maracujasaft/Grenadinesirup		
<b>HUGO</b>	0.2	8.2
Sekt/Holunderblüte/Minze		
<b>APEROL „SPRITZ“</b>	0.2	8.2
<b>APEROL “SPRITZ” ALKOHOLFREI</b>	0.2	7.6
Sanbitter/Schweppes Tonic/Orange/Eis		
<b>LIMONCELLO “SPRITZ”</b>	0.2	8.0
<b>LILLET WILD BERRY</b>	0.2	8.3
Lillet/Schweppes Wild Berry/Beerenfrüchte		
<b>MARTINI</b>	5cl	5.8
bianco oder rosso		
<b>MARTINI FIERO TONIC</b>	0.2	7.9
Martini Fiero/Schweppes Tonic Water		
Orangenscheibe		
<b>MARTINI FIERO WILD BERRY</b>	0.2	7.9
Martini Fiero/Schweppes Wild Berry		
Beeren Früchte		
<b>WEISSER PORTWEIN</b>	5cl	5.1
trocken		
<b>ROTER PORTWEIN</b>	5cl	5.8
süß		
<b>SHERRY</b>	5cl	5.8
medium oder cream		
<b>SHERRY</b>	5cl	5.8
trocken (hell oder dunkel)		
<b>CAMPARI</b>	5cl	5.1
pur		
<b>CAMPARI</b>	0.2	7.9
Soda oder Orange		
<b>SANBITTER ALKOHOLFREI</b>	0.1	4.6
<b>SANBITTER</b>	0.2	7.2
Orangen- oder Maracujasaft		
<b>DIVERSE LONGDRINKS MIT 4CL AUSGESCHENKT</b>		8.3





## »GIN«

		2 cl pur	4cl & Tonic
<b>GORDON'S</b>		37.5%	3.5 8.5
London Dry			
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>		47%	5.0 11.5
London Dry			
<b>MONKEY 47</b>		47%	6.0 13.5
Schwarzwald Dry Gin			
<b>HENDRICK'S</b>		44%	6.0 13.5
Schottland			
<b>TANGERAY No.10</b>		47.3%	6.0 13.5
London Dry Gin			
<b>BOAR BLACKFOREST</b>		43%	7.0 15.5
London Dry Gin			
<b>ENTHUSIAST GIN AUS LANGEN IN GEESTLAND</b> (mehrfach ausgezeichnet)			2 cl pur 4cl & Tonic
<b>ARCTIC DRY</b>		45%	6.5 14.0
Arktis-Fichtensprossen			
<b>DEEP OCEAN</b>		45%	6.5 14.0
Atlantik-Algen			
<b>CAPE BERRY</b>		45%	6.5 14.0
Cape Gooseberries (Kapstachelbeeren)			

GIN SERVIEREN WIR IHNEN PUR ODER ALS LONGDRINK MIT THOMAS HENRY ODER SCHWEPPE'S TONIC, EIS, ZITRONE, ORANGE, GURKE ODER ROSMARIN.



## »RUM«

		2 cl pur	4 cl pur
<b>PANAMA</b> - Ron Abuelo 7 Jahre	40%	3.7	6.7
<b>PANAMA</b> - Ron Abuelo 12 Jahre	40%	5.7	9.9
<b>BARBADOS</b> - Karibik Doorlys XO	40%	5.3	9.9
<b>BACARDI</b> oder <b>HAVANNA CLUB</b> - als Longdrink mit 4cl	40%		8.2

## »WHISK(E)Y«

		4 cl pur
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b> Old Scotch Whisky	40%	5.3
<b>JIM BEAM</b> Kentucky Straight Bourbon Whiskey	40%	5.7
<b>JACK DANIELS</b> Tennessee Sour Mash Whiskey	40%	7.4
<b>BUSHMILLS MALT</b> Single Malt Irish Whisky, 10 Jahre	40%	10.0
<b>BOWMORE</b> Single Malt Scotch Whiskey, 12 Jahre	40%	11.7
<b>GLENMORANGIE</b> Highland Single Malt, 10 Jahre	40%	12.2
<b>GLENFIDDICH</b> Single Malt, 18 Jahre	40%	15.7



## »BRANDY & COGNAC«

<b>CARLOS I</b> Solera Grand Reserva	2cl	6.1
<b>COGNAC RÉMY MARTIN V.S.O.P</b>	2cl	5.9
<b>COGNAC HENESSY FINE DE COGNAC</b>	2cl	6.9

## »GRAPPA«

<b>VUISINAR RISERVA</b>	2cl	5.4
<b>MOSCATO</b>	2cl	6.0
<b>CHARDONNAY</b>	2cl	6.0
<b>ANTICA CUVÉE</b> 5 Jahre im Barrique gereift	2cl	7.0

## »BITTERS & LIKÖR«

<b>FERNET BRANCA</b>	2cl	3.7
<b>JÄGERMEISTER</b>	2cl	3.5
<b>RAMAZOTTI</b>	2cl	5.5
<b>AMARETTO</b>	2cl	3.4
<b>EIERLIKÖR</b>	2cl	3.0
<b>BAILEYS</b>	2cl	4.0
	4cl	7.6
<b>SAMBUCA</b>	2cl	3.5
<b>OUZO GOLD</b>	2cl	3.5



## »AQUAVIT UND ANDERE KLARE«

<b>WEIZENKORN</b>		2cl	2.5
<b>BÖSEHOF HAUSAQUAVIT</b>		2cl	3.7
<b>LINIE AQUAVIT</b>		2cl	3.7
<b>WODKA ABSOLUT</b>		2cl	3.7

## »OBTSBRÄNDE VON SCHEIBEL«

<b>EDLES FASS</b>			
Williams	40%	2cl	5.9
Gold-Marille	41%	2cl	5.9
Haselnuss	40%	2cl	5.9
<b>PREMIUM PLUS</b>			
Moor-Birne	40%	2cl	5.8
Mirabelline	40%	2cl	5.8
Gold-Willi	40%	2cl	5.8
Altes Pflümle	43%	2cl	5.8
Samt Pfirsich	40%	2cl	6.6
Ingwer Royal	40%	2cl	6.6
<b>PREMIUM</b>			
Himbeer	41%	2cl	5.7
Kirsch	43%	2cl	5.7
Williams	40%	2cl	5.7
<b>HAUSMARKE</b>			
Marille	35%	2cl	5.1
Haselnuss	38%	2cl	5.3
Bratapfel	20%	2cl	4.9



## »UNSER SCHÖNER BÖSEHOF«

ENTSPANNEN SIE IM ROMANTIKHOTEL BÖSEHOF,  
EINEM ZAUBERHAFTEN RÜCKZUGSORT INMITTEN  
DES ELBE-WESER-DREIECKS.



### ZIMMER & SUITEN

GEMÜTLICHKEIT MIT  
BEHAGLICHEM  
LANDHAUSSTIL

MIT SCHWIMMBAD



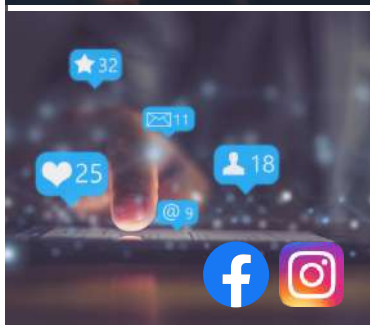
### KULINARISCHER KALENDER 2024

ALLE INFOS ZU UNSEREN EVENTS,  
ANGEBOTEN UND  
ERLEBNISMOMENTEN



### FEIERSTÜNDE

UNVERGESSLICHE MOMENTE IM BÖSEHOF  
Familienfeiern · Hochzeiten · Geburtstage  
Jubiläen · Taufen & Konfirmationen  
Einschulungen · Weihnachtsfeiern



### SOCIAL MEDIA

VERANSTALTUNGSTIPPS & NEUES AUS DEM  
BÖSEHOF

BITTE BEWERTEN SIE UNS BEI  
GOOGLE & TRIPADVISOR



### NEWSLETTER

VERPASSEN SIE KEINE EVENTS  
ODER ERLEBNISMOMENTE MEHR.

HIER DIREKT ANMELDEN:

