



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.

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



»APPETIZER«

	CARPACCIO VOM RINDERFILET	18.5
	Parmesan/Trüffelmayonnaise	
	GEBACKENE TEMPURAGARNELEN	19.0
	Chilischmand/Shiitake Pilze/Babyspinat	
	KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE	17.5
	Rhabarber-Chutney/Rucola/Himbeere	
	LANDHAUSSALAT	13.0
	Sprossen/Sonnenblumenkerne	
	mit Beizlachs/Dillrahm	17.0
	mit Schweinefilet/Knoblauchrahm	17.0
	REHESSENZ VOM MAIBOCK	12.5
	Pilzravioli	
	MÖHRENSUPPE	10.5
	Ingwer/Garnelenspieß	
	SIETLÄNDER HOCHZEITSSUPPE	11.0
	Fleisch/Gemüseeinlage	
	ERBSEN-MINZSUPPE	11.0
	Röstspeckwürfel	




»VEGETARISCH«

- | | |
|--|------|
|  RAVIOLI MIT FRISCHKÄSE-FÜLLUNG
Paprikasauce/Babyspinat | 24.0 |
|  SÜSSKARTOFFEL-PICCATA
wilder Brokkoli/Tomaten-Risotto | 24.0 |
|  BELUGA-LINSENCURRY
Chicorée/Basmati-Reis | 24.0 |
|  BÖSEHOF-SALAT-BOWL
Couscous / Kräuterseitlinge | 18.5 |




»FLEISCH & FISCH«

»AUS FLUSS UND MEER«

	GANZE MAISCHOLLE ODER ALS FILET	29.5
	Speckbutter/Petersilienkartoffeln/Gurkensalat	
	ZANDERFILET IM KARTOFFELWICKEL GEBRATEN	29.5
	Lauchzwiebeln/Nusskartoffeln	
	GEDÜNSTETES SCHELLFISCHFILET	29.0
	körnige Senfsauce/Babyspinat/Nudeln	
	GEBRATENE SCHNITTE VOM WEISSEN HEILBUTT	34.0
	Paprikasauce/wilder Brokkoli/Basmatireis	

»FOR MEAT-LOVERS«

	KALBSLEBER	26.0
	gebackene Zwiebeln/Balsamico-Schalotten Rotweinäpfel/Kartoffelpüree	
	HALBE BARBARIE-ENTE	34.0
	Rosmarinsauce/Sesam-Spitzkohl Kroketten	
	REHKEULE VOM MAIBOCK	32.5
	Wacholdersauce/Kräuterseitlinge Spätzle/Preiselbeerbirne	
	PANIERTES RÜCKENSCHNITZEL VOM SCHWEIN	23.0
	aus Offenstallhaltung Pommes frites/kleiner Salatteller	
	RUMPSTEAK VOM SIETLÄNDER WEIDERIND	
	Kräuterkruste/Shiitake Pilze	
	Bratkartoffeln	32.5
	200g	38.0
	300g	




»SPARGEL-SAISON«

»APPETIZER«

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

»DEN FRÜHLING GENIESSEN«

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

und dazu:

(nur in Verbindung mit einer Portion Spargel)

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



»WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL«



2022 VOLKACHER SCHEUREBE

Qualitätswein, trocken

Weingut Zur Schwane, Volkach, Franke

0.1 5.1

0.2 9.1



2021 GRÜNER VELTLINER SMARAGD «RIPARUM»

Qualitätswein, trocken

Weingut Anton Hutter, Wachau, Österreich

0.1 5.6

0.2 10.1





»AUS DER PATISSERIE«

»DESSERT«

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

»KÄSE & WEIN«

KLEINER KÄSETELLER Feigensenf/Nüsse	14.5
RIESLING AUSLESE 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 **ERBSEN-MINZSUPPE**
Röstspeckwürfel
- 3 **GEDÜNSTETES SCHELLFISCHFILET**
körnige Senfsauce/Babyspinat /Nudeln
- 4 **SORBET**
- 5 **REHKEULE VOM MAIBOCK**
Wacholdersauce/Kräuterseitlinge
Spätzle/Preiselbeerbirne
- 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
IRISCHE FELSEN-AUSTERN AUF EIS (6 Stk.)/Chesterbrot	2 Pers.	Tagespreis
KANADISCHER/EUROPÄISCHER HUMMER 500 g oder größer Herkunft: Kanadische Ostküste, Bretagne, Helgoland, Norwegen	2 Pers.	(nach Größe) Tagespreis
SCHNITTE VOM GROSSEN STEINBUTT gekocht oder in Butter an der Gräte gebraten Petersilienkartoffeln/Gemüwestreifen	5 Pers.	Tagespreis
GANZE NORDSEE-SEEZUNGE in Butter gebraten/Petersilienkartoffeln/Salatteller	2 Pers.	(nach Größe) Tagespreis
ST. JAKOBSMUSCHELN Vorspeisenportion: Salat/Dillrahm Hauptgangportion: geschmolzene Tomate/Basmati-Reis		19.5 36.0
AAL GRÜN/DILLSAUCE Gurkensalat/Petersilienkartoffeln	2 Pers.	37.5
AAL IN ROGGENSCHROT GEBRATEN Gurkensalat/Petersilienkartoffeln	2 Pers.	37.5
MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD Stangenbrot	2 Pers.	25.0
RINDERFILETSTEAK Kräuterbutter/Schmorzwiebeln/Bratkartoffeln	1 Pers.	38.0
DOPPELTES RINDERFILET (CHATEAUBRIAND) Béarnaise Sauce/Gemüse vom Markt/Rosmarinkartoffeln	2 Pers.	41.0
REHRÜCKEN (AUS HEIMISCHEN WÄLDERN) Pfifferlinge/Wacholdersauce/Spätzle/Preiselbirne	2 Pers.	43.5
TATAR angemacht oder zum selbst Anmachen/Landbrot/Butter	2 Pers.	29.0



»WEINEMPFEHUNG«

»OFFENE WEISSWEINE«

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

»OFFENE ROTWEINE«

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



»OFFENE ROSÉWEINE«

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

»DIE BÖSEHOF-LIEBLINGE«



GRAUER BURGUNDER 2022er Baden, trocken Weingut Kilian Hunn, Baden, Bereich Tuniberg	0.2	8.2
--	-----	-----



SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2022er Baden, feinherb Weingut Kilian Hunn, Baden, Bereich Tuniberg	0.2	8.2
---	-----	-----



CUVÉE NOIR 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«

 2022 VOLKACHER SCHEUREBE Qualitätswein, trocken Weingut Zur Schwane, Volkach, Franke	0.1 0.2	5.1 9.1
 2021 GRÜNER VELTLINER SMARAGD «RIPARUM» 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«

PUREZZA TAFELWASSER	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.		
APOLLINARIS	0.25	3.3
medium	0.75	6.9
VIO	0.25	3.3
still	0.75	6.9
ALLE SAFTSCHORLEN	0.3	3.9
KIBA	0.3	4.9
SÄFTE	0.2	4.0
Apfelsaft/Orangensaft/Traubensaft (rot) Banane/Kirsche/Johannisbeersaft Grapefruitsaft/Maracuja/Rhabarber		
COCA-COLA	0.2	3.5
light/Zero	0.3	3.9
FANTA/SPRITE/MEZZO MIX	0.2	3.5
	0.3	3.9
SCHWEPPE	0.2	3.9
Tonic Water/Ginger Ale Bitter Lemon/Wild Berry		
THOMAS HENRY	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

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





»GIN«

		2 cl pur	4cl & Tonic
GORDON'S		37.5%	3.5 8.5
London Dry			
BOMBAY SAPPHIRE		47%	5.0 11.5
London Dry			
MONKEY 47		47%	6.0 13.5
Schwarzwald Dry Gin			
HENDRICK'S		44%	6.0 13.5
Schottland			
TANGERAY No.10		47.3%	6.0 13.5
London Dry Gin			
BOAR BLACKFOREST		43%	7.0 15.5
London Dry Gin			
ENTHUSIAST GIN AUS LANGEN IN GEESTLAND (mehrfach ausgezeichnet)			2 cl pur 4cl & Tonic
ARCTIC DRY		45%	6.5 14.0
Arktis-Fichtensprossen			
DEEP OCEAN		45%	6.5 14.0
Atlantik-Algen			
CAPE BERRY		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
PANAMA - Ron Abuelo 7 Jahre	40%	3.7	6.7
PANAMA - Ron Abuelo 12 Jahre	40%	5.7	9.9
BARBADOS - Karibik Doorlys XO	40%	5.3	9.9
BACARDI oder HAVANNA CLUB - als Longdrink mit 4cl	40%		8.2

»WHISK(E)Y«

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



»BRANDY & COGNAC«

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

»GRAPPA«

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

»BITTERS & LIKÖR«

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



»AQUAVIT UND ANDERE KLARE«

WEIZENKORN		2cl	2.5
BÖSEHOF HAUSAQUAVIT		2cl	3.7
LINIE AQUAVIT		2cl	3.7
WODKA ABSOLUT		2cl	3.7

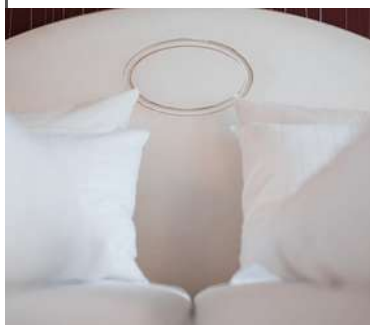
»OBTSBRÄNDE VON SCHEIBEL«

EDLES FASS			
Williams	40%	2cl	5.9
Gold-Marille	41%	2cl	5.9
Haselnuss	40%	2cl	5.9
PREMIUM PLUS			
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
PREMIUM			
Himbeer	41%	2cl	5.7
Kirsch	43%	2cl	5.7
Williams	40%	2cl	5.7
HAUSMARKE			
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



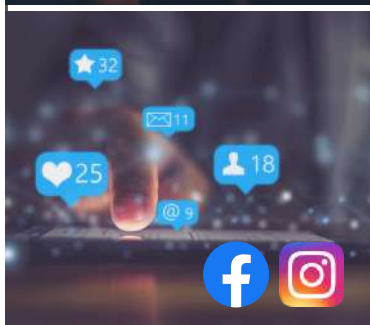
KULINARISCHER KALENDER 2024

ALLE INFOS ZU UNSEREN EVENTS,
ANGEBOTEN UND
ERLEBNISMOMENTEN



FEIERSTUNDE

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:

