

Menüvorschläge Dorfgasthaus bolando

Kalte Vorspeisen und Suppen

Gemischter Beilagensalat
4,50

Wildkräutersalat mit Blütencroutons
7,20

Rindercarpaccio
mit Parmesan, Pinienkernen
und kleinem Salatbouquet
10,90

Feldsalat mit Speck und Croutons
6,80

Feldsalat mit Walnuss und Traube
an Wildschinken
10,20

Verschiedene Amuse-Gueule
auf Anfrage stellen wir Ihnen
eine Auswahl zusammen

Maronencremesuppe

Kokos-Karottencremesuppe

Schwarzwurzelcremesuppe

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

Rote-Bete-Suppe

je Suppe
4,50

Suppen nach der Saison
(z.B. Bärlauch, Pfifferlinge, Kürbis, Wildkraftbrühe etc.)

Hauptspeisen

Schweinefilet im Kaffee-Pfeffer-Mantel
an Bratensauce mit Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle
17,60

Sauerbraten vom Rind
mit Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle
17,20

Rosa gebratener Rinderrücken
an Portweinsauce mit Speckbohnen
und Risolée kartoffeln
24,80

Rinderfilet an Sauce Béarnaise
mit Mandelbrokkoli
und Kartoffelgratin
27,80

Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln
19,90

Kalbsbäckle in Barolo geschmort
mit Bandnudeln und Marktgemüse
20,90

Gebratener Kalbsrücken
an Morchel-Rahm mit Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle
26,80

Lammkoteletts an Portweinsauce
mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln
26,90

Wildspezialitäten aus heimischer Jagd

Hirschragout an Preiselbeerbirne
mit hausgemachten Walnusspätzle
19,20

Hirschmedaillons aus der Keule
an Preiselbeerbirne
mit Walnusspätzle
22,20

Hirschrücken an Pflaumensauce
mit Nussbutterpüree
26,20

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet
an Safransauce
auf Blattspinat mit Bandnudeln
18,20

Medaillons von der Lotte
auf Spinat und Schmortomaten
mit Safranrisotto
25,90

Vegetarischer Speisen

Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat,
Gorgonzola und Pinienkerne
an Rotweinschalotten
12,90

Auberginenroulade gefüllt mit Feta-Paprikagemüse
an Tomatensauce und Basmatireis
11,60

Vegane Speisen

Hausgemachte Gemüsenudeln
an roter Linsensauce
9,90

Hausgemachte Desserts

Zweierlei Mousse
mit Früchten der Saison
6,80

Creme brûléé
5,10

Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis
6,80

Dreierlei Dessert
Apfelstrudel, Rumtopf und Vanilleparfait
7,80

Brennende Creme brûléé,
Schokoladensoufflé
und Vanilleparfait
8,10

Kaiserschmarrn
mit Rumtopf und Vanilleeis
8,10

Vegan

verschiedene Sorbetvariationen auf Nachfrage

Für unsere Desserts verwenden wir ausschließlich Eis vom Eckhof aus Horben

Konditionen für Geschlossene Gesellschaften:

Falls Sie Interesse haben unser Lokal exklusiv anzumieten fallen folgende Konditionen an. Dienstag bis Donnerstag Mindestumsatz 2000€, Freitag, Samstag, Sonntag Mindestumsatz 3000€. Gesellschaften außerhalb der Öffnungszeiten werden individuell geregelt. Wenden Sie sich hierfür bitte an unser Servicepersonal oder per Email an: buero@bolando.de. Wir behalten uns vor Zuschläge für besondere Leistungen in Rechnung zu stellen. Menüs werden individuell besprochen und ein Angebot mit preislicher Kalkulation für Sie erstellt.