

Herzlich Willkommen

**In Deutschlands erstem genossenschaftlich
geführten Dorfgasthaus**

Einfach besonders
und immer wieder überraschend!
Ein vielfältiges Angebot,
mit Besonnenheit ausgewählt,
nah an der Natur, den Jahreszeiten
und den Schätzen der Region.

Perlendes und Apéritifs

Riesling Sekt	5	0,1	3,90
Brut, Bollschweiler Steinberg		0,75	23,40
Geldermann Sekt Superb	5	0,1	3,20
Brut, Schlossberg Sektkellerei Breisach		0,75	19,20
Aperol Sprizz	1,5,13		5,60
Hugo	2,5		
Roter Hugo	2,5		
Sekt mit Crème de Cassis	5		4,10
mit Holunderblütensirup	5		
mit Orangensaft	5		
mit Pêche Mignon	5		
Martini bianco/rosso	5		4,90
Ricard/Pernod mit Eiswasser	1		4,90
Campari mit Soda oder Orangensaft	1		5,60
Sanbitter alkoholfrei	1		5,60
mit Soda oder Orangensaft			

Longdrinks & Cocktails (auf Nachfrage auch alkoholfrei je 5,40)

Wodka Lemon	3,13		6,20
Wodka, Bitter Lemon			
Moscow Mule	13		6,20
Wodka, Ginger Beer, Gurke			
Cuba Libre	1,2,5,9		6,20
Rum, Cola, Limette			
Mojito	3		6,20
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda			
Piña Colada	1,G		6,20
Rum, Ananassaft, Kokos, Sahne			
Gin Tonic	3,10,13		6,60
Gin, Tonic Water, Gurke			
Caipirinha			6,60
Cachaça, Limette, Rohrzucker			
Tequila Sunrise	1		6,20
Tequila, Orangensaft, Grenadine			

Wasser

Bollschweiler Tafelwasser	0,5	2,80
aus der Quelle still, medium oder klassisch	1,0	4,00

Lieler Schlossbrunnen Flasche	0,25	2,60
still, medium oder klassisch	0,75	4,00

Fruchtiges

Apfelsaft naturtrüb		
Johannisbeernektar		
Orangensaft		
Ananassaft		
Maracujanektar		
Kirschnektar		
Bananennektar	3	
als Schorle		
	0,2	2,50
	0,4	3,50
pur		
	0,2	3,30
	0,4	4,90

bolandos Wunder

Holunderwunder	0,2	2,80
Rhabarber-Holunderwunder	0,4	3,80

Limonaden

Bionade	0,33	2,90
Holunder, Ingwer-Orange, Litschi		
Coca Cola, Fanta, Spezi, Limonade	1,2,5,9	
	0,2	2,50
	0,4	3,50
Coca Cola light	1,3,8,9	
	0,33	2,90
Orangina		
das Kultgetränk in der Flasche	0,2	2,90
Schweppes	2,10,13	
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Beer	0,2	2,90

Biere

Rothaus Pils vom Fass oder Radler	A1,A3	0,3 0,4	2,50 3,20
Rothaus Hefeweizen vom Fass	A1,A3	0,3 0,5	2,70 3,80
Waldhaus naturtrüb vom Fass unfiltriertes Export-Bier	A1,A3	0,3	2,80
Waldhaus dunkles Pils	A1,A3	0,33	2,80
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	A1,A3	0,33	2,80
Waldhaus dunkles Hefe	A1,A3	0,5	3,80
Paulaner Kristallweizen	A1,A3	0,5	3,80
Waldhaus Weizenbier alkoholfrei	A1,A3	0,5	3,80

Schnäpse

vom Weingut Mangold:

Obstbrand		2cl	2,70
Trester	5	2cl	2,70
Kirschwasser		2cl	2,80
Williams Christ		2cl	2,90

Vom Schlierberghof:

Weinhefebrand	5	2cl	2,80
Konjäckle		2cl	4,20
Mirabellenwasser		2cl	3,30
Zibärtele		2cl	3,60

Weitere:

Grappa di Barolo	5	2cl	4,60
Fernet Branca		2cl	2,60
Ramazotti		4cl	3,60
Baileys	1,14	4cl	3,90
Glenfiddich 12 years		4cl	5,10
Ardbeg 10 years		4cl	6,80
Wodka Absolut		2cl	2,70
Remy Martin		2cl	4,60

Weißweine

Gutedel Fasswein QbA trocken, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	3,60
²⁰¹⁷ Bollschweiler Gutedel QbA trocken, Weingut Mangold	5	0,25	3,90
²⁰¹⁷ Grüner Markgräfler Biogutedel QbA trocken, Weingut Rieger, Buggingen	5	0,25	5,10
²⁰¹⁷ Ehrenkircher Müller-Thurgau QbA mild, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	3,90
²⁰¹⁷ Bollschweiler Weißburgunder Kabinett trocken, Weingut Mangold	5	0,25	5,20
²⁰¹⁷ Burkheimer Grauburgunder QbA trocken, Weingut Bercher, Kaiserstuhl	5	0,25	5,20
²⁰¹⁷ Bollschweiler Riesling Kabinett trocken, Steinberg, Weingut Mangold	5	0,25	5,10
²⁰¹⁷ Bollschweiler Johanniter Kabinett mild, Weingut Mangold	5	0,25	5,10
²⁰¹⁶ Beerenauslese Nachtgold Edelsüß, Silvaner, Peter Mertes	5	0,1	6,90
Weinschorle vom Fass/aus der Flasche	5		2,40/2,70

Rosé- und Rotweine

²⁰¹⁷ Spätburgunder Rosé Kabinett trocken, Weingut Heinemann	5	0,25	5,20
²⁰¹⁷ Spätburgunder Rotwein QbA trocken, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	5,10
²⁰¹⁶ Blauer Spätburgunder QbA trocken oder mild, Weingut Heinemann	5	0,25	5,60
²⁰¹⁷ Pozuelo Crianza Barrique Monastrell, Bodegas Castano, Yecla, Spanien	5	0,25	6,70
²⁰¹⁷ Vallchiara Primitivo di Manduria DOC Alibrinaza, Apulien, Italien	5	0,25	6,20
Weinschorle vom Spätburgunder Rotwein	5		2,90

Flaschenweine

Weißweine

2017 **Weissburgunder „S“** 5 24,50
Auslese trocken, Weingut Heinemann

Klar strukturiert, feinfruchtig mit einem leichten Birnenbukett, ein Wein mit Finesse und Eleganz.

2016 **Grauer Burgunder** 5 23,50
Kabinett trocken, Weingut Jähnisch

Komplexe Aromen von Birne, Kräutern, Pfirsich und Zitrusfrüchten.

2015 **Riesling Kalkgestein** 5 26,50
Kabinett trocken, Weingut Schlumberger VdP

Reife Pfirsich- und Mirabellenaromen paaren sich mit dezenter Mineralität.

Rotweine

2017 **Spätburgunder „Alte Rebe“** 5 25,50
Kabinett trocken Weingut Heinemann

Traditioneller Spätburgunder mit weichen Fruchtnoten und runder Art.

2017 **Primus Spätburgunder Rotwein** 5 26,50
Barrique Spätlese trocken Weingut Mangold

Tolles Aroma nach Waldbeeren und Kirschen sowie ein dezenter Vanilleduft. Im Gaumen vollmundig mit samtigen Tanninen und etwas Holz unterlegt.

Kaffeespezialitäten

Tasse Schümli-Kaffee	14	2,30
	groß	3,60
Espresso	14	2,20
Espresso Macchiato	14,G	2,30
Doppelter Espresso	14	3,50
Cappuccino	14,G	2,60
Milchkaffee	14,G	2,90
Latte Macchiato	14,G	2,90
„Küsschen“	14,G	4,10
Vanilleeis mit Espresso & Sahne		

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Heiße Schokolade

Becher Schokolade	G	2,60
Becher Schokolade mit Sahne	G	2,90

Tee

Unsere Sorten:	3,10
<i>Ceylon-Darjeeling (offen)</i>	
<i>Earl Grey (offen)</i>	
<i>Ta Nanh Grüntee (offen)</i>	
<i>Nanaminze (offen)</i>	
<i>Mate natur (offen)</i>	
<i>Früchtetee (offen)</i>	
<i>Kräutertee (offen)</i>	

Vorspeisen

„Schneckenpfännle“	G,I,J,L A1-A4		5,90
8 Weinbergschnecken an Kräutersauce im Eisenpfännle mit Bauernbrot			
„Schnaigerle“	1-14,A-N	klein	5,90
Ab 17.30 Uhr zur Auswahl an der Theke. Einheimische verstehen darunter Kleinigkeiten als Appetitanreger oder für den Hunger zwischendurch.			
		mittel	7,90
		groß	10,90
Rindercarpaccio	G		10,90
mit Parmesanspänen, Pinienkernen und Salatbouquet			

Suppen

Flädlesuppe	A1,C,G,I,J		4,20
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle			
Gulaschsuppe	5,I,J		5,50

Salate knackig frisch

Gemischter Beilagensalat	C,J,G,L		4,50
Salat "bolando"	C,J,G,L		7,90
mit	C,J,G,L		12,90
gebratenem Maishähnchen			
mit	C,J,G,L	normal	10,50
		klein	8,50
in Kräutern gebratenen Champignons			

Warme Gerichte

Schweineschnitzel paniert	A1,C,G,I,J	13,80
		klein 11,80
mit Pommes Frites und Beilagensalat auf Wunsch mit Sauce		
Medaillons vom Schweinefilet	A1,C,G,I,J	15,90
		klein 13,90
mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Beilagensalat		
Rinderroulade	I,J,G	17,90
in Spätburgunder geschmort, mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse		
Kalbsbäckle	C,G,I,J	20,90
in Barolo geschmort mit Kartoffelpüree und Beilagensalat		
Rumpsteak	C,G,I,L	22,90
vom heimischen Rind aus regionaler Haltung, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat		
„bolando“-Burger	A1,C,G,J,K	9,90
hausgemachtes Burger-Patty aus 100% heimischem Rind mit Pommes Frites		
Beilagen	Aufpreis A1,C,G,I,J,L	
Braten-/Rahmsauce		1,00
Brägele/Gemüse/ hausgemachte Spätzle/ Kartoffelpüree		3,90
Süßkartoffelpommes		4,20
Salat statt anderer Beilage		1,50
Süßkartoffelpommes statt anderer Beilage		

Vegetarische Gerichte

Pfannkuchen	5,A1,G,G	12,90
gefüllt mit Blattspinat, Gorgonzola, Pinienkernen und Rotweinschalotten		
Auberginen-Roulade	G,I	11,60
		klein 9,60
gefüllt mit Paprika und Fetakäse an roter Linsensauce mit Basmatireis		
Käsespätzle im Eisenpfännle	A1,C,G	8,90
mit Gruyère, Emmentaler und Röstzwiebeln		
bolando's Veggieburger	3,A1,C,G,I,H3	12,90
mit Ziegenkäsetaler, Feigensenfsauce und Süßkartoffelpommes		
Hausgemachte Gemüsenudeln	H1-8	9,90
(vegan) an roter Linsensauce, Kürbisöl und rosa Pfeffer		

Kinderkarte

„Bibi Blocksberg“	A1,I	4,90
Kartoffelpüree mit Bratensauce		
„Hänsel und Gretel“	A1,C	6,90
kleines Schnitzel mit Pommes frites		
„Peter Pan“	A1,C,G,I,J	4,90
Spätzle mit Bratensauce		
„Schneewittchen“	A,C,G	4,90
Pfannkuchen mit Zimt, Zucker und Apfelmus		
„Pommes Fritz“		2,90
eine Portion Pommes		
„Piratenteller“		0,00
Wer sich bei den Eltern bedienen will		

Vesper

Herzhafter Wurstsalat	8,11,A1-4,C,G, I,J	7,90
mit Zwiebeln und Bauernbrot		
Elsässer Wurstsalat	8,11,A1-4,C,G, I,J	8,50
mit Käse, Zwiebeln und Bauernbrot		
dazu einer Portion Brägele	Aufpreis	3,90
Badisches Dreierlei	8,11,A1-4,C,G, I,J	11,20
Wurstsalat, Brägele und Bibeleskäs		
Elsässer Dreierlei	8,11,A1-4,C,G, I,J	11,80
Elsässer Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs		
Bibeleskäs mit Brägele	G	8,20
Kräuterquark mit Bratkartoffeln		
Filettoast „bolando“	A1,C,G,J	13,90
Schweinefilet mit Champignons, Knoblauchsauce und großer Salatgarnitur		
Badisches Käsele	A1-A4,C,G	5,60
Renchtäler Frischkäse mit Bauernbrot		

Hausgemachte Desserts

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Sahne		6,80
Heiße Früchtchen auf Eis Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	A1,C,G,H1	6,80
Crème Brûlée	C,G	5,10
Apfelküchle mit Vanilleeis	A1,C,G,H1	6,80
Kaiserschmarrn (für zwei) im Eisenpfännle serviert mit Rumtopf und Vanilleeis	A1,C,G,H1	9,80

Haben Sie Lust auf Weinbegleitung?

2016 Beerenauslese Nachtgold Edelsüß, Silvaner, Peter Mertes	5	0,1	6,90
--	---	-----	------

Eiskarte

Unsere Eissorten:	<i>Kugel</i>	1,70
Vanille	C,G	
Joghurt-Himbeere		
Schokolade		
verschiedene Sorbets		
Dazu eine Portion Sahne		0,60

Unser Eislieferant hat auch ein paar Worte für Sie hiergelassen:

Wir, die Familie Rees, bewirtschaften den ECKHOF in Horben mit Milchviehhaltung natürlich und nachhaltig. Unsere Milch, Sahne und Joghurt verarbeiten wir mit hochwertig naturbelassenen Zutaten und vorwiegend regionalem Obst und Früchten zu unseren Eisspezialitäten.

Wir wünschen Ihnen besonders leckere Genusserlebnisse mit unseren Eisspezialitäten.



Unsere Philosophie ...

Ein Gasthaus für die Region und aus der Region.

Wir legen in unserem Betrieb Wert auf die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten. Gemüse und Fleisch wird selbstverständlich von regionalen Lieferanten bezogen. Ebenso kommt das Wild aus heimischen Wäldern.

Bei der Auswahl der Produkte wird auf eine hohe Qualität sowie saisonalen und regionalen Bezug geachtet. Wir stehen für eine gute badische Küche aber auch für neue Akzente.

Es ließe sich noch vieles aufzählen, aber genießen Sie einfach, was unser Küchenteam daraus macht!

Von Anfang an war es Bestandteil des bolando-Konzeptes, neben dem Betrieb eines Gasthauses auch ein kulturelles Angebot zu bieten. Gegründet 2007 hat der bolando-Kulturverein diese Aufgabe übernommen.

Ziel des Vereins ist die Förderung des bolando-Projektes als Kultur- und Begegnungsstätte mit Musik, Kleinkunst, Kabarett und Theater. Im April 2010 fand die erste Kulturveranstaltung statt. Das aktuelle Programm können Sie in der Auslage am Ausgang mitnehmen.

Legende Zusatzstoffe und Allergene:

A1: Weizen	H5: Pecannuss	4: Geschmacksverst.
A2: Roggen	H6: Parannuss	5: geschwefelt
A3: Gerste	H7: Pistazie	6: geschwärzt
A4: Hafer	H8: Macadamianuss	7: gewachst
B: Krebstiere	I: Sellerie	8: Phosphat
C: Eier	J: Senf	9: Süßungsmittel
E: Erdnüsse	K: Sesam	10: Phenylalanin
F: Sojabohnen	L: Schwefeldioxid	11: Zuckerart Süßung
G: Milch	M: Lupine	12: abführend
H1: Mandel	N: Weichtiere	13: Chinin
H2: Haselnuss	1: Farbstoff	14: Koffein
H3: Walnuss	2: Konservierungsstoff	
H4: Cashewnuss	3: Antioxidationsm.	

Sollten Sie Allergiker sein, weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin. Wir können jedoch nicht Kreuzkonterminationen ausschließen. Für Personenschäden aufgrund von allergischen Reaktionen übernehmen wir keine Haftung