

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.

Ihre Check-In Möglichkeiten:

Luca-App



Corona-Warn-App



Kulturprogramm:



Wlan:



Perlendes und Apéritifs

Riesling Sekt	5	0,1	4,10
Brut, Bollschweiler Steinberg		0,75	29,50
Geldermann Sekt Superb	5	0,1	3,60
trocken, Schlossberg Sektkellerei Breisach		0,75	24,20
Aperol Sprizz	1,5,13		6,50
Hugo	2,5		
Roter Hugo	2,5		
Limoncello Sprizz	2,5		
Lillet Peach	5		
Sekt mit Crème de Cassis	5		4,60
mit Holunderblütensirup	5		
mit Orangensaft	5		
mit Pêche Mignon	5		
Martini bianco/rosso	5		5,10
Campari mit Soda oder Orangensaft	1		5,90
Sanbitter alkoholfrei	1		5,90
mit Soda oder Orangensaft			

Longdrinks & Cocktails

(auf Nachfrage auch alkoholfrei je 6,20)

Wodka Lemon	3,13		7,20
Absolut Wodka, Bitter Lemon			
Moscow Mule	13		7,20
Absolut Wodka, Ginger Beer, Limette, Minze			
Cuba Libre	1,2,5,9		6,80
Havanna Rum, Cola, Limette			
Himbeer-Mojito	3		7,80
Himbeer-Havanna Rum, Himbeere, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda			
Gin Tonic	3,10,13		7,80
Bombay Sapphire, Tonic Water, Limette			
Mit Gretchen Gin	3,10,13		8,90
Ginquince	3,10,13		7,80
Larios London Dry Gin, Quittensaft, Tonic			
Caipirinha			7,80
Cachaça, Limette, Rohrzucker			

Wasser

Bollschweiler Tafelwasser	0,2	2,00
aus der Quelle still, medium oder klassisch	0,5	3,50
	1,0	5,50
Lieler Schlossbrunnen Flasche	0,5	4,10
still, medium oder klassisch		

Fruchtiges

Apfelsaft naturtrüb Weingut Mangold		
Traubensaft (rot) Weingut Mangold		
Johannisbeernektar		
Orangensaft		
Maracujanektar		
Kirschnektar		
Bananennektar	3	
als Schorle	0,2	2,80
	0,4	3,80
pur	0,2	3,30
	0,4	4,90

bolandos Wunder

Holunderwunder		
Rhabarber-Holunderwunder		
Ingwer-Holunderwunder	0,2	3,10
	0,4	4,20

Limonaden

Coca Cola, Fanta, Spezi, Limonade	1,2,9,14	0,2 2,80
		0,4 3,80
Coca Cola light	1,3,8,9,14	0,33 3,30
Bitter Lemon Schwarzwaldsprudel	2,10,13	0,25 3,10
Tonic Water Schwarzwaldsprudel		
Ginger Beer Schweppes		0,2

Biere

Rothaus Pils vom Fass oder Radler	A1,A3	0,3 0,4	3,10 3,70
Rothaus Hefeweizen vom Fass	A1,A3	0,3 0,5	3,20 4,30
Waldhaus naturtrüb vom Fass oder Waldhausradler naturtrüb	A1,A3	0,3 0,4	3,10 3,70
Waldhaus dunkles Hefe	A1,A3	0,5	4,30
Paulaner Kristallweizen	A1,A3	0,5	4,30
Waldhaus Weizenbier alkoholfrei	A1,A3	0,5	4,30
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	A1,A3	0,33	3,20

Craftbeer

Die Brauhandwerker aus Merzhausen

Hexentäler Stout „Frank“ Freiburger Rotes Lager „Fred“	A1,A3	0,33	4,40
---	-------	------	------

Schnäpse

vom Weingut Mangold:

Apfel ^{Holzfass}		2cl	3,20
Trester	5	2cl	2,40
Kirschwasser		2cl	2,40
Williams Christ		2cl	2,70

Vom Schlierberghof:

Weinhefebrand	5	2cl	2,40
Konjäckle		2cl	4,20
Mirabellenwasser		2cl	3,30
Zibärtle		2cl	3,60

Spirituosen

Grappa di Barolo	5	2cl	4,60
Ramazotti		4cl	3,60
Glenfiddich 12 years		4cl	5,10
Ardbeg 10 years		4cl	6,80

**Sie wollen mal etwas anderes? Wenden
Sie sich an unser Servicepersonal**

Weißweine

10 Jahre bolando - Jubiläumswein	5	0,25	6,40
2019 Gutedel Kabinett trocken, 30% Barrique Weingut Mangold			
2020 Gutedel Fasswein	5	0,25	4,10
QbA trocken, Weinkeller Ehrenkirchen			
2020 Ehrenkircher Müller-Thurgau	5	0,25	4,90
QbA mild, Weinkeller Ehrenkirchen			
2020 Bollschweiler Weißburgunder	5	0,25	6,40
Kabinett trocken, Weingut Mangold			
2020 Burkheimer Grauburgunder	5	0,25	6,40
QbA trocken, Weingut Bercher, Kaiserstuhl			
2020 Bollschweiler Riesling	5	0,25	6,40
Kabinett trocken, Steinberg, Weingut Mangold			
2020 Bollschweiler Johanniter	5	0,25	6,40
Kabinett mild, Weingut Mangold			
Weinschorle vom Fass	5	0,25	2,90
aus der Flasche		0,25	3,40

Rosé- und Rotweine

2020 Spätburgunder Rosé	5	0,25	6,40
Kabinett trocken, Weingut Heinemann			
2020 Spätburgunder Rotwein	5	0,25	6,40
QbA trocken, Weinkeller Ehrenkirchen			
2020 Blauer Spätburgunder	5	0,25	6,90
QbA trocken oder mild, Weingut Heinemann			
2019 Monastrell Barrique	5	0,25	7,90
trocken, Bodegas Castano, Yecla, Spanien			
2019 Vallchiara Primitivo di Manduria DOC	5	0,25	7,40
trocken, Alibrinaza, Apulien, Italien			
Weinschorle vom Spätburgunder Rotwein	5	0,25	3,70

Flaschenweine

Weißweine

2020	Weissburgunder „S“ trocken, Weingut Heinemann <i>Feinfruchtig mit einem leichter Birne</i>	5		28,50
2020	Grauer Burgunder trocken, Weingut Jähnisch <i>Birne, Kräuter, Pfirsich und Zitrus</i>	5		28,50
2019	Riesling Kalkgestein trocken, Weingut Schlumberger VdP <i>Pfirsich- und Mirabelle mit dezenter Mineralität</i>	5		28,50
2020	Sauvignon Blanc trocken, Weingut Zotz <i>Limette, deznet exotisch, knackig frisch</i>	5		28,50
2019	Chardonnay Römerberg Terrassen trocken, Weingut Zotz <i>Kräuter und Röstnote, leichtes Holz, dicht am Gaumen</i>	5		56,50
2015	Gewürztraminer Maltesergarten Auslese, Weingut Zotz <i>Feine Blüte, Litschi und Rosenöl</i>	5	0,5	30,50

Rotweine

2020	Spätburgunder „Alte Rebe“ trocken, Weingut Heinemann <i>weiche Fruchtnoten und runde Art</i>	5		28,50
2020	Primus Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Mangold <i>Waldbeere und Kirsche, dezente Vanille</i>	5		28,50
2017	PADA PERC Cabernet Sauvignon/Merlot trocken, Weingut Rieger <i>Pfeffer und grüne Paprika, Waldbeere und Röstaromen</i>	5		38,50
2018	Pinot Noir Römerberg Terrassen trocken, Weingut Zotz <i>Kirsche, Lorbeer und Holunder mit frischer Säure</i>	5		62,50
2018	Syrah Römerberg trocken, Weingut Zotz <i>Dunkle Beere, starke Würze</i>	5		62,50

Kaffeespezialitäten

Vom Tee Peter in Freiburg

Kaffee Americano	14	2,40
	groß	4,10
Espresso	14	2,40
Espresso Macchiato	14,G	2,50
Doppelter Espresso	14	3,90
Cappuccino	14,G	3,20
Milchkaffee	14,G	3,40
Latte Macchiato	14,G	3,40
„Küsschen“	14,G	4,90
Vanilleeis mit Espresso & Sahne		

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Heiße Schokolade

Becher Schokolade	G	2,80
Becher Schokolade mit Sahne	G	3,30

Heißes Wunder

Unser Holunder-, Rhabarber-Holunder- und Ingwer-Holunderwunder in heiß		3,90
---	--	------

Tee offen

Vom Tee Peter in Freiburg

Unsere Sorten:		3,50
Ceylon-Darjeeling		
Earl Grey		
Wulu Grüntee		
Nanaminze		
Mate geröstet		
Früchtetee		
Kräutertee		

Vorspeisen

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	A1,C,F,G,I,J N	4,90
„Schneckenpfännle“ 8 Weinbergschnecken in Kräutersauce im Eisenpfännle	F,G,I,J,L,N	6,90
Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse, Apfelchutney, Walnussbrotchips und Salatbouquet	A1-4,J,L,H3 2	12,90

Salate

Beilagensalat kleiner gemischter Salat	C,J,G,L	4,50
Grüne Blattsalate mit Ziegenkäse vom Ringlihof im Filoteig, eingelegtem Kürbis und Walnüssen	A1,C,J,G,H3 L	15,90
Maishähnchen Suprême mit Salat Großer gemischter Salat mit Maishähnchenbrust	C,J,G,L,K	16,20

Vesper

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot	8,11,A1- 4,C,G, I,J	8,10 klein 7,10
Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler, Zwiebeln und Bauernbrot	8,11,A1- 4,C,G, I,J	9,10 klein 8,10
dazu eine Portion Brägele		3,90
Badisches Dreierlei Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs	8,11,C,G, I,J	12,90 klein 11,40
Elsässer Dreierlei Elsässer Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs	8,11,C,G, I,J	12,90 klein 11,40
Bibiliskäs mit Brägele Kräuterquark mit Bratkartoffeln	G	8,10 klein 7,10

Warme Gerichte

Schweineschnitzel paniert	A1,C,F,G,I,J N	14,90 klein 12,90
mit Pommes Frites und Beilagensalat auf Wunsch mit Sauce		
Cordon Bleu vom Schweinerücken	A1,C,F,G,I,J N,2,3,8	17,20 klein 15,20
mit Pommes Frites und Beilagensalat auf Wunsch mit Sauce		
Kalbsbäckle	A1,F,G,I,J, N	24,50
in Barolo geschmort mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing		
Zwiebelrost vom Rinderrücken	A1,C,F,I,J,N ,G	25,90
rosa gebraten, aus regionaler Haltung an Cognac-Pfefferjus mit Zwiebeln und Spätzle		
„bolando“-Burger	A1,C,G,J,K	13,10
Rindfleisch aus regionaler Haltung mit Pommes Frites		
Beilagen	Aufpreis	
Braten-/Rahmsauce		1,50
Cognac-Pfeffersauce mit Zwiebeln		2,00
Brätele/Spätzle/Kartoffelpüree		3,90
Rahmwirsing/Wurzelgemüse		3,90
Süßkartoffelpommes		4,20
Salat/Süßkartoffelpommes statt anderer Beilage		1,50

Vegetarische Gerichte

Ricotta-Spinatknödel	A1,C,G	15,90 klein 13,90
an Heusauce auf Wurzelgemüse		
Pfannkuchen gefüllt	A1,C,G	15,90
mit Spinat, Gorgonzola, Pinienkernen und Rotweinschalotten		
Käsespätzle im Eisenpfännle	A1,C,G	10,90
mit Gruyère, Emmentaler und Röstzwiebeln		
bolando's Veggieburger	3,A1,C,G,J	14,20
mit Ziegenkäsetaler, Feigensenfsauce und Süßkartoffelpommes		
Kartoffel-Gemüseschmorpfanne (vegan)	I,K	12,90
mit Miso-Humus		

Kinderkarte

„Popeye“	A1,C,G	8,20
Ein Spinat-Ricottaknödel mit Wurzelgemüse und Heusauce		
„Bibi Blocksberg“	A1,F,G,I,J N	5,40
Kartoffelpüree mit Rahmsauce		
„Schneewittchen“	A1,C,3	6,40
Pfannkuchen mit Apfelmus		
„Hänsel und Gretel“	A1,C	8,90
kleines Schnitzel mit Pommes Frites		
„Peter Pan“	A1,C,F,G,I,J N	5,40
Spätzle mit Rahmsauce		
„Pommes Fritz“		3,20
eine Portion Pommes Frites		
„Piratenteller“		0,00
um die Teller der Großen zu plündern		

Hausgemachte Desserts

Schokoladensoufflé mit Sauerrahmeis und Sahne	A1,C,G,H1	7,90
Parfait vom Bollschweiler Honig an Zitronensauce und Honigcrunch	C,G	4,10
Crème Brûlée	C,G	5,80
Quitten-Topfenknödel mit Quittensorbet, Cantuccinicrunch und Quittengel	A1,C,G,H1	7,90
Dessertvariation bolando für Zwei	A1,C,G,H1	12,90
Honigparfait Minicreme Brûlée Schokoladensoufflé Sauerrahmeis Hausgemachtes Eis		
Ein Wein zum Dessert? 2015 Gewürztraminer Maltesergarten Auslese, Weingut Zotz	5	0,1 6,90

Eis

Unsere Eissorten vom Eckhof:		<i>Kugel</i> 1,90
Vanille Joghurt-Himbeere Schokolade Sauerrahm Walnuß Quittensorbet Sauerkirschsorbet	C,G,H3	
Hausgemachtes Eis		
Dazu eine Portion Sahne		0,60

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