

Menüvorschläge Dorfgasthaus bolando

Kalte Vorspeisen und Suppen

Gemischter Beilagensalat
4,50

Wildkräutersalat mit Blütencroutons (wenn es warm ist)
7,60

Feldsalat mit Speck und Croutons (wenn es kalt ist)
7,60

Feldsalat mit eingelegten Weintrauben, Hirschschenken
und Walnuss (wenn es kalt ist)
10,20

Wildkräutersalat mit Ziegenkäsekrostinis
10,90

Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse
und kleinem Salatbouquet
12,90

Rindercarpaccio
mit Parmesan, Pinienkernen
und kleinem Salatbouquet
12,90

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

Rinderkraft mit Kräuterflädle

Maronencremesuppe

Kokos-Karottencremesuppe

Schwarzwurzelcremesuppe

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

Brokkolicremesuppe

Rote-Bete-Suppe

je Suppe
4,90

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

Hauptspeisen

Schweinefilet im Kaffee-Pfeffer-Rub
an Bratensauce mit Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle
18,60

Schweinefilet im Dörrobstmantel
an Sherrysauce mit Marktgemüse
und Kartoffelgratin
19,80

Sauerbraten vom Rind
mit Marktgemüse
und Bandnudeln
18,20

Rosa gebratener Rinderrücken
an Portweinsauce mit Speckbohnen
und Risoléekartoffeln
26,90

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
an Cognac-Pfefferjus
mit hausgemachten Spätzle
25,90

Rinderfilet an Sauce Béarnaise
mit Mandelbrokkoli
und Kartoffelgratin
32,90

Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln
19,90

Kalbsbäckle in Barolo geschmort
mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse
24,50

Gebratener Kalbsrücken
an Morchel-Rahm mit Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle
29,90

Lammkoteletts an Portweinsauce
mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln
29,90

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet
an Safransauce
auf Blattspinat mit Bandnudeln
21,70

Porchierte Lachsforelle an
Whisky-Hollandaise, Lauchgemüse
und Hummernudeln
25,60€

Wildspeisen

Auf Anfrage schicken wir Ihnen gerne separat unsere
Wildgerichte für Ihr Menü zu

Spargelspeisen

Auf Anfrage schicken wir Ihnen gerne separat unsere
Spargelgerichte für Ihr Menü zu

Pfifferlingsspeisen

Auf Anfrage schicken wir Ihnen gerne separat unsere
Pfifferlingsgerichte für Ihr Menü zu

Vegetarischer Speisen

Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat,
Gorgonzola und Rotweinschalotten
15,90

Ricotta-Spinatknödel
an Heusauce auf Wurzelgemüse
15,90

Vegane Speisen

Kartoffel-Gemüeschmorpfanne
mit Miso-Humus
12,90

Hausgemachte Desserts

Zweierlei Mousse
mit Früchten der Saison
7,90

Creme brûlée
5,80

Schokoladensoufflé
mit Sauerrahmeis
7,60

Zitronen-Holundertörtchen
mit Erdbeersorbet
7,90

Verschiedene Dreierlei

Apfelküchle, Rumtopf und Vanilleeis
8,90

Brennende Creme brûlée, Schokoladensoufflé
und Vanilleparfait
8,90

Zitronen-Holundertörtchen, Schokoladensoufflé
und zweierlei Eis
11,80

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.