

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.

Kulturprogramm:



Wlan:



PW: Holunderwunder

Apero

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		6,80
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			

Mixed

(auf Nachfrage auch alkoholfrei je 6,20)

Wodka Lemon	3,13		7,20
Moscow Mule	13		7,20
Gin Mule	13		7,20
Cuba Libre	1,2,5,9		7,20
Mojito	3		7,90
Gin Tonic	3,10,13		7,90
Mit Gretchen Gin	3,10,13		8,90
Mal was Anderes?			
Ginquince Larios Gin, Quitte, Tonic	1		7,90
Smoky Corn Glenfiddich, Popcorn, Limette	!		7,90
Himbeer-Mojito Havanna trifft Beeren	3		7,90
Passion Rose Tequila, Maracuja, Rose	1		7,90

Wasser

Bollschweiler Tafelwasser	0,2	2,10
aus der Quelle still, medium oder klassisch	0,5	3,60
	1,0	5,60
Lieler Schlossbrunnen Flasche	0,5	4,60
still, medium oder klassisch		

Fruchtig

Apfelsaft naturtrüb Weingut Mangold		
Traubensaft (rot) Weingut Mangold		
Johannisbeernektar		
Orangensaft		
Maracujanektar		
Kirschnektar		
Bananennektar	3	
als Schorle	0,2	2,90
	0,4	3,90
pur	0,2	3,40
	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 2,90
		0,4 3,90
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

Bier

Rothaus Pils vom Fass oder Radler	A1,A3	0,3 0,4	3,20 3,80
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	3,20 3,80
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	4,50
---	-------	------	------

Hochprozentig

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

Weiß

Gutedel Fass QbA trocken, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	4,50
Gutedel „Rebfuchs“ QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
Müller-Thurgau QbA mild, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	5,40
Weißburgunder „Terassen“ QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
Grauburgunder QbA trocken, Weingut Bercher, Burkheim	5	0,25	6,70
Riesling „Kalkstein“ QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
Johanniter „Fossil“ QbA mild, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
Weinschorle vom Fass aus der Flasche	5	0,25 0,25	2,90 3,40

Rosé- und Rot

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

Flasche

Weiß

2019	Weissburgunder „S“ trocken, Weingut Heinemann <i>Feinfruchtig mit einem leichter Birne</i>	5	0,75	28,50
2016	Grauer Burgunder trocken, Weingut Jähnisch <i>Birne, Kräuter, Pfirsich und Zitrus</i>	5	0,75	28,50
2021	Sauvignon Blanc trocken, Weingut Zotz <i>Limette, deznet exotisch, knackig frisch</i>	5	0,75	28,50
2019	Chardonnay Römerberg Terrassen trocken, Weingut Zotz <i>Kräuter und Röstnote, leichtes Holz, dicht am Gaumen</i>	5	0,75	56,50
2015	Gewürztraminer Maltesergarten Auslese, Weingut Zotz <i>Feine Blüte, Litschi und Rosenöl</i>	5	0,5	30,50

Rot

2018	Spätburgunder „Alte Rebe“ trocken, Weingut Heinemann <i>weiche Fruchtnoten und runde Art</i>	5	0,75	28,50
2019	Primus Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Mangold <i>Waldbeere und Kirsche, dezente Vanille</i>	5	0,75	28,50
2018	PADA PERC Cabernet Sauvignon/Merlot trocken, Weingut Rieger <i>Pfeffer und grüne Paprika, Waldbeere und Röstaromen</i>	5	0,75	38,50
2016	Il Pozzo Barolo DOCG trocken, Piemont <i>rote Früchte, kraftvoll mit angenehmen Tanninen</i>	5	0,75	30,50
2018	Pinot Noir Römerberg Terrassen trocken, Weingut Zotz <i>Kirsche, Lorbeer und Holunder mit frischer Säure</i>	5	0,75	59,50
2018	Syrah Römerberg trocken, Weingut Zotz <i>Dunkle Beere, starke Würze</i>	5	0,75	59,50

Kaffee

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.

Schoki

Becher Schokolade	G	2,90
Becher Schokolade mit Sahne	G	3,60

Heißes Wunder

Unser Holunder-, Rhabarber-Holunder- und Ingwer-Holunderwunder in heiß	4,20
---	------

Tee

Vom Tee Peter in Freiburg

Unsere Sorten:	3,50
-----------------------	------

Ceylon-Darjeeling, Earl Grey, Wulu Grüntee, Nanaminze, Mate geröstet, Früchtetee, Kräutertee

Vorweg

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	A1,C,F,G,I,J N	4,90
Leberpaté vom Geflügel mit Quittengelee und Safranbrioche	A1-4,C H1-8,L,3	7,20
Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse, Apfelchutney, Walnussbrotchips und Salatbouquet	A1-4,J,L,H3 2	13,40

Salat

Beilagensalat kleiner gemischter Salat	C,J,G,L	4,90
Ruccolasalat mit Ziegenkäse vom Ringlihof im Filoteig an Walnussdressing, Feigensenfeis und Kirschtomaten	A1,C,H3,J,L	16,20
Maishähnchenbrust mit Grillgemüse Maishähnchen mit mediterranem Gemüse, getoastetem Bauernbrot, Aioli und Salatgarnitur	A1-4, F,J,C,G,K	16,50

Vesper

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot	8,11,A1- 4,C,G, I,J	8,50 klein 7,50
Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler, Zwiebeln und Bauernbrot	8,11,A1- 4,C,G, I,J	9,50 klein 8,50
dazu eine Portion Brägele		3,90
Badisches Dreierlei Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs	8,11,C,G, I,J	13,20 klein 11,20
Elsässer Dreierlei Elsässer Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs	8,11,C,G, I,J	13,20 klein 11,20
Bibiliskäs mit Brägele Kräuterquark mit Bratkartoffeln	G	8,10 klein 7,10
Portion Bibiliskäs mit Bauernbrot	A1-4,G	5,20

Fleisch

Schweineschnitzel paniert	A1,C,F,G,I,J N	16,10 klein 14,10
mit Pommes Frites und Beilagensalat auf Wunsch mit Sauce		
Cordon Bleu vom Schweinerücken	A1,C,F,G,I,J N,2,3,8	18,10 klein 16,10
mit Pommes Frites und Beilagensalat auf Wunsch mit Sauce		
Rinderzunge	A1,F,G,I,J, N	19,90
An Spätburgundersauce, gepickelten Zwiebeln und Kartoffelpüree		
Kalbsbäckle	A1,F,G,I,J, N	26,20
in Barolo geschmort mit Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse		
Schweinefilet	A1,C,G,I,J,L N	21,90
an Pilzrahmsauce mit Spätzle und Ratatouillegemüse		
„bolando“-Burger	A1,C,G,J,K	15,10
Rindfleisch aus regionaler Haltung mit Pommes Frites		
Beilagen	Aufpreis	
Braten-/Rahm-/Tomatensauce		1,50
Pommes/Reis		3,20
Brätele/Spätzle/Kartoffelpüree		3,90
Ratatouillegemüse		4,90
Süßkartoffelpommes		4,90
Salat/Süßkartoffelpommes statt anderer Beilage		1,50

Vegetarisch/Vegan

Süßkartoffelsoufflé (vegan)	A1,A4,F,J,I	15,90
mit Seidentofu, Ratatouillegemüse und Aioli		
Auberginenroulade	I	15,90
gefüllt mit Paprika-Fetagemüse, an Tomatensauce und Reis		
		klein 13,90
Käsespätzle im Eisenpfännle	A1,C,G	12,90
mit Gruyère, Emmentaler und Röstzwiebeln		
bolando's Veggieburger	3,A1,C,G,J	15,90
mit Ziegenkäsetaler, Feigensenfsauce und Süßkartoffelpommes		

Kinder

„Bibi Blocksberg“	A1,F,G,I,J N	5,40
Kartoffelpüree mit Rahmsauce		
„Hänsel und Gretel“	A1,C	9,20
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		

Süßes

Schokoladensoufflé mit Sauerrahmeis und Sahne	A1,C,G,H1	8,10
Parfait vom Bollschweiler Honig an Zitronensauce und Honigcrunch	C,G	4,50
Crème Brûlée	C,G	5,90
Himbeer-Sauerrahmschnitte an Pfirsich-Joghurteis	A1,C,G,H1	6,20
Dessertvariation bolando für Zwei	A1,C,G,H1	13,40
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> 2,00
Vanille	C,G,H3	
Joghurt-Himbeere		
Schokolade		
Sauerrahm		
Walnuss		
Erdbeersorbet		
Holundersorbet		
Hausgemachtes Eis		
Dazu eine Portion Sahne		0,80

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