

# Menüvorschläge

## Dorfgasthaus bolando

### Kalte Vorspeisen und Suppen

Gemischter Beilagensalat  
4,90

Wildkräutersalat mit Blütencroutons (wenn es warm ist)  
8,20

Feldsalat mit Speck und Croutons (wenn es kalt ist)  
7,90

Feldsalat mit eingelegten Weintrauben, Hirschschenken  
und Walnuss (wenn es kalt ist)  
10,90

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse im Filoteig  
an Feigensenfeis  
12,90

Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse  
und kleinem Salatbouquet  
13,40

Rindercarpaccio  
mit Parmesan, Pinienkernen  
und kleinem Salatbouquet  
13,40

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 Fleisch

Schweinefilet im Kaffee-Pfeffer-Rub an Bratensauce  
mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle  
20,90

Schweinefilet im Dörrobstmantel an Sherrysauce  
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin  
22,90

Sauerbraten vom Rind  
mit Marktgemüse  
und Bandnudeln  
20,90

Rinderzunge an Spätburgundersauce  
mit gepickelten Zwiebeln und Kartoffelpüree  
19,90

Rosa gebratener Rinderrücken  
an Portweinsauce mit Speckbohnen  
und Risoléekartoffeln  
34,50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
an Cognac-Pfefferjus mit hausgemachten Spätzle  
34,50

Rinderfilet an Sauce Béarnaise mit Mandelbrokkoli  
und Kartoffelgratin  
37,90

Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce  
mit Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln  
22,90

Kalbsbäckle in Barolo geschmort  
mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse  
26,50

Gebratener Kalbsrücken  
an Morchel-Rahm mit Marktgemüse  
und hausgemachten Spätzle  
33,90

Lammkoteletts an Portweinsauce  
mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln  
32,90

## **Fischgerichte**

Gebratenes Zanderfilet  
an Safransauce  
auf Blattspinat mit Bandnudeln  
22,90

Porchierte Lachsforelle an  
Whisky-Hollandaise, Lauchgemüse  
und Hummernudeln  
28,90€

## **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

## **Vegetarisch/Vegan**

Gratinierter Fenchel an Gorgonzolasauce  
mit geräucherten Walnüssen und Kartoffelpüree  
15,90

Weißer Stangenspargel an Sauce Hollandaise  
mit Kratzede  
21,80

Ricotta-Tofuknödel (vegan)  
an Heusauce auf Wurzelgemüse  
15,90

## **Hausgemachte Desserts**

Zweierlei Mousse  
mit Früchten der Saison  
7,90

Creme brûlée  
5,90

Schokoladensoufflé  
mit Sauerrahmeis  
7,90

Zitronen-Holundertörtchen  
mit Erdbeersorbet  
7,90

Zimt-Joghurtstrudel mit Limettenhonig, Pistazie  
und Roseneis  
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 oder Selbstgemachtes

### **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](mailto: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.