

Tagesangebote

Unser Küchenchef überrascht Sie jede Woche aufs Neue mit wechselnden Tagesgerichten. Diese sind täglich auf der Wandtafel im Thekenbereich angeschrieben.

Jeder Wochentag hat ein anderes Motto:

Montag	Vegetarischer Genuss
Dienstag	Leberletag
Mittwoch	Pasta
Donnerstag	Vom Grill
Freitag	...gibt es Fisch!
Samstag	Internationales Gericht
Sonntag <i>mittags</i>	Kein Sonntag ohne Braten!

Brille vergessen?

Wir halten für Sie Lesebrillen in verschiedenen Sehstärken bereit.

Allergiker?

Gerne reichen wir Ihnen eine separate Aufführung unserer Speisen mit den enthaltenen Allergenen. Eine Legende der Zusatzstoffe können sie ebenfalls bei unserem Servicepersonal erhalten.

Unsere Küchenzeiten

*Warme Gerichte servieren wir:
montags bis freitags
von 17.00 bis 22.00 Uhr
samstags, sonntags und feiertags
von 11.30 bis 22.00 Uhr.*

Süpple

Tagessuppe	4,20
Flädlesuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,20
Gulaschsuppe	5,00

Vorspeisen

Schnaigerle ¹⁻¹⁴⁾ <i>Ab 17.30 Uhr zur Auswahl an der Theke. Einheimische verstehen darunter Kleinigkeiten als Appetitanreger oder für den Hunger zwischendurch.</i>	<i>kleiner Teller</i> 5,20 <i>mittlerer Teller</i> 7,40 <i>großer Teller</i> 9,90
--	---

„Schneckenpfännle“ <i>Weinbergschnecken im Kräutersud mit Bauernbrot</i>	5,80
--	------

Rindercarpaccio <i>mit Parmesanspänen und Salatbouquet</i>	10,90
--	-------

Salate

Beilagensalat	4,20
----------------------	------

Salat „bolando“ <i>eine Mischung aus knackig frischen Salaten</i>	7,60
<i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	10,90
<i>kleine Portion</i>	8,90
<i>mit in Kräutern gebratenen Champignons</i>	9,90
<i>kleine Portion</i>	7,90

Warme Gerichte

Schweineschnitzel paniert		12,80
<i>mit Pommes frites und Beilagensalat</i>	<i>kleine Portion</i>	10,80
Putenschnitzel paniert		13,80
<i>mit Pommes frites und Beilagensalat</i>	<i>kleine Portion</i>	11,80
Medaillons vom Schweinefilet		15,90
<i>mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Beilagensalat</i>	<i>kleine Portion</i>	13,90
Rinderroulade		16,30
<i>in Spätburgunder geschmort, mit Bandnudeln und Marktgemüse</i>		
Geschmorte Kalbsbäckle		18,50
<i>mit Bandnudeln und Beilagensalat</i>		
Rumpsteak		20,90
<i>(von der Färsse – feinfasriges, zartes, besonders aromatisches Fleisch vom weiblichen Rind) mit Kräuterbutter oder Café-de-Paris-Sauce, Pommes frites und Beilagensalat</i>		
„bolando“-Burger	250g	9,20
<i>Burgerbun, aus 100% Rindfleisch, mit Pommes frites</i>	125g	7,90

Aus dem Fischernetz

Zanderfilet		17,90
<i>gebraten auf Blattspinat, mit einer feinen Safransauce und Bandnudeln</i>	<i>kleine Portion</i>	15,60

Vegetarische Gerichte

Pfannkuchen 10,90

*gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen
und Gorgonzola, anbei Rotweinschalotten*

Auberginen-Roulade 10,90

*gefüllt mit Paprika und Fetakäse, kleine Portion 8,90
an Tomatensauce mit Basmatireis*

Gemüselasagne 9,80

mit Kräuterbéchamel

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 9,20

Jede Kalorie ein Genuss! kleine Portion 7,90

„bolando“-Veggieburger³⁾ 9,20

*mit Gemüsetaler, Guacamole kleine Portion 7,90
und Pommes frites*

Vegan

Dreierlei von der Ofenkartoffel³⁾ 12,50

*Variation von La Ratte-, Süß- und Lila-Kartoffeln,
mit Guacamole und Beilagensalat*

*Auch in den anderen Kategorien
unserer Karte finden Sie eine reichliche
Auswahl weiterer vegetarischer
Köstlichkeiten!*

Kinderkarte ***

„Rotkäppchen“ <i>Pasta mit Tomatensauce</i>	3,90
„Hänsel und Gretel“ <i>kleines Schnitzel mit Pommes frites</i>	6,00
„Sponge Bob“ <i>Burger mit Pommes frites und Ketchup</i>	6,90
„Pommes Fritz“ <i>rot-weiß</i>	2,70
„Peter Pan“ <i>Spätzle mit Bratensauce</i>	3,90
„Schneewittchen“ <i>Pfannkuchen mit Zimt, Zucker und Apfelmus</i>	4,60
„Piratenteller“ <i>Teller und Besteck, um sich bei den Eltern zu bedienen.</i>	0,00

*** *Gilt nur für alle unter 150 cm!!*

Mein
bolando...

*Auch schon für die Kleinsten –
ihr seid hier ganz herzlich willkommen!
Für euch gibt es allerhand zum
Schmökern, falls euch
die Erwachsenen langweilen sollten.
Schaut doch mal neben dem
Treppenaufgang*

bolando Vesperkärtle

Herzhafter Wurstsalat ^{8,11)} <i>mit Zwiebeln und Bauernbrot</i>	7,50
Elsässer Wurstsalat ^{8,11)} <i>mit Käse, Zwiebeln und Bauernbrot</i>	7,90
Filettoast „bolando“ <i>Schweinefilet mit Champignons, Knoblauchsauce und großer Salatgarnitur</i>	12,90
Bibeleskäs mit Brägele <i>Kräuterquark mit Bratkartoffeln</i>	7,80
Brägele <i>leckere badische Bratkartoffeln</i>	3,60
Badisches Käsele <i>Renchtäler Frischkäse mit Bauernbrot</i>	5,60

Schauen Sie
mal...

*auf unser Angebot
in der Schnaigerle-Theke!
Bestimmt ist auch hier etwas
für Sie dabei!*

Desserts & Eis

Unsere Eissorten:	<i>Kugel</i>	1,20
<i>Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss</i>		
Gemischtes Eis		3,60
<i>drei Kugeln nach Wahl</i>		
<i>mit Sahne</i>		4,20
Hausgemachtes Schokoladenküchle		5,80
<i>mit Vanilleeis</i>		
Heiße Früchtchen auf Eis		5,50
<i>Vanilleeis – drei Kugeln mit heißen</i>		
<i>Himbeeren und einem Sahnehäubchen</i>		
Crème Brûlée		4,90
<i>natürlich selbstgemacht!</i>		
Hausgemachte Apfelküchle		5,80
<i>mit Vanilleeis</i>		

Saisonkarte

*Schauen Sie auch mal
in unsere leckere Saisonkarte.
Hier finden Sie immer auch ein
leckeres Dessert der Saison*

Kuchen

Am Wochenende gibt es eine
wechselnde Auswahl von
hausgemachten Kuchen-
und Torten-Spezialitäten.

Perlendes

Riesling Sekt 0,1 l 3,70
Brut, Bollschweiler Steinberg 0,75 l 22,20
Weingut Mangold

Geldermann Sekt Superb 0,75 l 18,90
Brut, Schlossberg Sektkellerei Breisach

Apéritifs

Aperol Sprizz ^{1,13)} 5,40
Hugo ²⁾ 5,40

Sekt mit Crème de Cassis 3,90
Sekt mit Holunderblütensirup 3,90
Sekt mit Orangensaft 3,60
Sekt mit Pêcher Mignon 3,90

Martini bianco/rosso 5cl 4,50
Ricard/Pernod mit Eiswasser ¹⁾ 4cl 4,50
Sanbitter ¹⁾ alkoholfrei 0,1l 4,80
mit Soda oder Orangensaft

Longdrinks & Cocktails

Campari ¹⁾ Soda oder Orange 4cl 5,10
Wodka Lemon ¹⁰⁾ Absolut Vodka 4cl 5,60
Gin Tonic ^{3,10,13)} Bombay Sapphire Dry Gin 4cl 5,60
Cuba Libre Havana Club 3 years old 4cl 5,60

Piña Colada 6,20
weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Tequila Sunrise 6,20
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Caipirinha ²⁾ 6,20
Limette, weißer Rohrzucker, Cachaça

Mojito ²⁾ 6,20
Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Havana Club, Sodawasser

Mojito Light ²⁾ alkoholfrei 5,20
Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Sodawasser

Virgin Hugo ²⁾ alkoholfrei 5,20
Limette, Minze, Holunderblütensirup, Apfelsaft

Wasser

Bollschweiler Tafelwasser	0,5 l	2,80
<i>in der Karaffe, gefiltert und gekühlt, still oder mit Kohlensäure</i>	1,0 l	4,00
Lieler Schlossbrunnen Exclusiv	0,25 l	2,60
<i>Classic/Vital/Still</i>	0,75 l	4,00

Säfte

Mangold Apfelsaft *naturtrüb*
Holunderwunder
Rhabarber-Holunderwunder
Johannisbeernektar
Orangensaft
Ananassaft
Maracujanektar
Kirschnektar
Bananennektar

pures Vergnügen - einzeln oder als gemischte Säfte

0,2 l 2,80

0,4 l 4,20

als Schorle

0,2 l 2,40

0,4 l 3,40

Limonaden

Bionade	0,33 l	2,90
<i>Holunder/Ingwer-Orange/Litschi</i>		
Coca-Cola, Fanta, Spezi, Limonade ^{1,2,5,9)}	0,2 l	2,40
	0,4 l	3,40
Coca-Cola light ^{1,3,8,9)}	0,33 l	2,90
Orangina	0,2 l	2,90
<i>das Kultgetränk in der Flasche</i>		
Schweppes <i>in der Flasche</i>	0,2 l	2,70
<i>Bitter Lemon/Tonic Water</i> ^{2,10,13)}		

Biere

Rothaus Pils vom Fass oder Radler	0,3 l 2,40 0,4 l 2,90
Rothaus Hefeweizen vom Fass	0,3 l 2,50 0,5 l 3,60
Waldhaus naturtrüb vom Fass unfiltriertes Export-Bier	0,3 l 2,60
Waldhaus dunkles Pils	0,33 l 2,80
Waldhaus dunkles Hefe	0,5 l 3,60
Kristallweizen	0,5 l 3,60
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	0,33 l 2,60
Waldhaus Weizenbier alkoholfrei	0,5 l 3,60

Schnäpse

vom Weingut Mangold:

Obstbrand	2 cl 2,70
Trester im Holzfass gelagert	2 cl 2,70
Kirschwasser	2 cl 2,80
Williams Christ	2 cl 2,90

vom Schlierberghof:

Weinhefebrand	2 cl 2,80
Konjäckle 10 Jahre greift	2 cl 4,20
Mirabellenwasser	2 cl 3,30
Zibärtele	2 cl 3,60

Spirituosen

Grappa di Barbera	2 cl 4,60
Fernet Branca	2 cl 2,60
Ramazotti	4 cl 3,60
Baileys ^{1,14)}	4 cl 3,90
Glenfiddich 12 years Single Malt Scotch Whisky	4 cl 5,10
Ardbeg 10 years Islay Single Malt Whisky	4 cl 6,80

Weißweine

Alle Weine auch als Flaschenweine erhältlich

		0,25 l
	Gutedel Fasswein ⁵⁾	3,30
	<i>Qualitätswein trocken, Weinkeller Ehrenkirchen</i>	
2015	Bollschweiler Steinberg Gutedel ⁵⁾	3,60
	<i>Qualitätswein trocken, Weingut Mangold</i>	
2015	Grüner Markgräfler Biogutedel <i>vegan</i> ⁵⁾	4,70
	<i>Qualitätswein trocken, Weingut Rieger, Buggingen</i>	
2015	Ehrenkircher Müller-Thurgau ⁵⁾	3,70
	<i>Qualitätswein mild, Weinkeller Ehrenkirchen</i>	
2015	Bollschweiler Steinberg Weißburgunder ⁵⁾	4,90
	<i>Kabinett trocken, Weingut Mangold</i>	
2015	Burkheimer Grauburgunder ⁵⁾	5,20
	<i>Qualitätswein trocken, Weingut Bercher, Kaiserstuhl</i>	
2015	Bollschweiler Steinberg Riesling ⁵⁾	4,90
	<i>Kabinett trocken, Weingut Mangold</i>	
2015	Bollschweiler Steinberg Johanniter ⁵⁾	4,80
	<i>Kabinett feinherb, Weingut Mangold</i>	
	Weinschorle ⁵⁾ vom Fass/aus der Flasche	2,40/2,70

Rosé- und Rotweine

2015	Spätburgunder Weißherbst ⁵⁾	5,20
	<i>Kabinett trocken, Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	
2015	Spätburgunder Rotwein ⁵⁾	4,50
	<i>Qualitätswein trocken, Weinkeller Ehrenkirchen</i>	
2015	Blauer Spätburgunder ⁵⁾	5,10
	<i>Qualitätswein trocken oder feinherb, Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	
2014	Pozuelo Crianza D.O. Yecla ⁵⁾	6,50
	<i>Cuvée Monastell/Cabernet Sauvignon/Syrah/Tintonera Bodegas Castano, Yecla, Spanien</i>	
2015	Vallchiara ⁵⁾	5,60
	Primitivo di Manduria D.O.C. <i>Alibrinaza, Apulien, Italien</i>	
	Weinschorle ⁵⁾ vom Spätburgunder Rotwein	2,90

Flaschenweine

aus dem Markgräflerland

Weißweine

2015 **Weissburgunder „S“** ⁵⁾ 0,75 l
23,50

Auslese trocken, Weingut Heinemann, Scherzingen

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

2015 **Gutedel** ⁵⁾ 18,50

Kabinett trocken,

Privatweingut Schlumberger VdP, Laufen

Komplett durchgegoren, mit bekömmlicher Säure und dem zarten Duft einer heimischen Streuobstwiese.

2015 **Grauer Burgunder** ⁵⁾ 21,50

Kabinett trocken, Weingut Jähnisch, Kirchhofen

Komplexe Aromen von Birne, Kräutern, Pfirsich und Zitrusfrüchten.

2015 **Riesling Kalkgestein** ⁵⁾ 25,50

Kabinett trocken, Privatweingut Schlumberger VdP, Laufen

Reife Pfirsich- und Mirabellenaromen paaren sich mit dezenter Mineralität.

Rotweine

2015 **Spätburgunder „Alte Rebe“** ⁵⁾ 22,50

Kabinett trocken Weingut Heinemann, Scherzingen

Traditioneller Spätburgunder mit weichen Fruchtnoten und runder Art.

2015 **Spätburgunder** ⁵⁾ 23,50

Kabinett trocken, Privatweingut Schlumberger VdP, Laufen

Fruchtiger, weicher Spätburgunder mit Duft nach roten Johannisbeeren und Veilchen.

Kaffee

Unseren Kaffee und sämtliche Teesorten beziehen wir von regionalen Lieferanten.

Tasse Schümli-Kaffee ¹⁴⁾	2,30
<i>große Tasse</i>	3,40
Espresso ¹⁴⁾	2,10
Espresso Macchiato ¹⁴⁾	2,20
Doppelter Espresso ¹⁴⁾	3,10
Cappuccino ¹⁴⁾ <i>mit Milchschaum</i>	2,60
Milchkaffee ¹⁴⁾	2,90
Latte Macchiato ¹⁴⁾ <i>im Glas</i>	2,90
„Küsschen“ ¹⁴⁾	3,50
<i>Vanilleeis mit Espresso & Sahne</i>	

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Heiße Schokolade

Becher Schokolade	2,60
Becher Schokolade <i>mit Sahne</i>	2,90

Tee

Wir servieren alle unsere Tees in einem Kännchen.

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>	

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 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
Küchenchef 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.*