

"Bölle" Klassik Menü
der absolute "Liebling" unserer Gäste



Gemischte Vorspeisenplatte
Räucherlachs, Shrimpsalat,
geräucherte Forelle,
gegrilltes italienisches Gemüse,
Mozzarella-Spießchen mit Cocktailtomaten,
Rucolasalat mit Balsamicocreme
und frisch gehobeltem Parmesan,
Seranoschinken, eingelegte Oliven
Brot und Butter

★★★

Schweinelende „Bölle“
mit Spezial-Pfeffersauce dazu Schupfnudel

oder

Rumpsteak mit Whiskycrème
rosa Pfeffer und Kroketten

oder

Hirsch-Edelgulasch
mit Preiselbeeren dazu Spätzle

oder

Dialog von Lachs und Zander gebraten
mit Tomaten-Champignonragout,
Schlotten und Kräutern
dazu Salzkartoffel

★★★

Dessert-Variation im Glas
Tiramisu
Crème Caramel
Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Beerenragout

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person 36,60 Euro

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage vorher die Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.

Restaurant Bölle | Tel.: 06151 – 422987 | Fax: 06151 – 425955 | Email: info@restaurant-boelle.de



Herzhaftes-Menü

Wir servieren Ihnen ein 3-Gänge-Menü
mit 2 verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl

Bunter Salat der Saison

oder

Tomatensuppe (vegetarisch)
mit Basilikum und Rahmhaube

★★★

Bauernschnitzel
Panierter Schweinerücken
mit Pfannen-Röstzwiebeln,
Champignons und Dörrfleisch
dazu Bratkartoffel

oder

Hähnchenbrustgeschnetzeltes
"Zürcher Art"
mit Duftreis

★★★

Tasse Kaffee Crème
mit Minidessert

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person 19,90 Euro

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage vorher die Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.



Hessisches-Menü

Wir servieren Ihnen ein 4-Gänge-Menü
mit 3 verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl

Bunter Salat der Saison

★★★

Kartoffelsuppe
mit Bauchspeck und Brotwürfeln

★★★

Kochkäseschnitzel
panierter Schweinerücken mit Kochkäse
dazu Bratkartoffel

oder

Gekochtes Kesselfleisch (mager)
mit Frankfurter Grüner Soße

oder

Meerrettichsauce
und Salzkartoffeln

oder

Hacksteak
mit Champignonrahm
und Spätzle

★★★

Frittierte Apfelringe
mit Vanilleeis und Sahne

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person 25,60 Euro

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage vorher die
Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.

Bessunger-Menü

Wir servieren Ihnen ein 4-Gänge-Menü
mit 4 verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl

Bunter Salat der Saison

★★★

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
und Kräutern

★★★

Kalbsrückensteak
in Prosecco-Shrimps-Sauce
dazu grüne Nudeln

oder

Schweinelende
mit Waldpilzsauce dazu Spätzle

oder

Hähnchenbrust
mit Curry-Kokos-Ananas-Sauce
dazu Duftreis

oder

Piccata Milanese von der Aubergine (vegetarisch)

★★★

Topfenknödel gefüllt mit Marillen
dazu cremiges Vanilleeis und Sahne

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person 28,90 Euro

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage vorher die Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.

"Bölles" Fisch-Menü

Wir servieren Ihnen ein 4-Gänge-Menü
mit 3 verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl

Rote Curry Suppe
mit Kokosmilch
und gebratenen Garnelen

★★★

Neptun Salat
frische Blattsalate
auf Gurken und Champignons
mit Räucherlachs, Forellenfilet,
Shrimps und Thunfisch

★★★

Fisch-Variation
Lachs-, Zander- und Garnelenspieß
mit Frankfurter Grüner Soße
und Salzkartoffel

oder

Lachsfilet gedünstet
an Hummer-Cognac-Sauce mit Shrimps
und Reis

oder

Zander gebraten
mit Meerrettichsauce
und Kartoffelstampf

★★★

Kirsch-, und Mango-Sorbet
aufgefüllt mit Prosecco

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person 33,60 Euro

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage vorher die
Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.