

RESTAURANT

Bölle



20 JAHRE



Lieber Gast,

wir begrüßen Sie auf das Herzlichste in unserem Hause und wünschen Ihnen entspannte Stunden bei uns. Unser Bemühen ist es, Ihnen unsere ganze Aufmerksamkeit zu widmen und Ihnen in angenehmer Atmosphäre die Leckereien unserer Küche zu präsentieren.

Und steht Ihnen eine Festlichkeit ins Haus, würden wir uns freuen, diese für Sie ausrichten zu dürfen. Unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen für jeden Anlass den richtigen Rahmen.

Es würde uns freuen Sie bald wieder in unserem Hause begrüßen zu dürfen und Sie zu unseren zufriedenen Gästen zählen zu können.

Ihre Familie Müller und Team



Aperitif

Glas Sekt Hausmarke	0,10 l	€ 3,70
Glas Prosecco	0,10 l	€ 4,00
Michelsbräu Pilsner	0,20 l	€ 1,50
Gengenbacher Freestyle Prickelnder Spätburgunder mit Cassis	0,10 l	€ 3,90
Apfelsekt	0,10 l	€ 4,00
Prosecco mit Aperol und Eis	0,10 l	€ 4,30
Sekt "Mignon" Sekt mit Pfirsichlikör	0,10 l	€ 4,40
Kir Royal Sekt mit Johannisbeerlikör	0,10 l	€ 4,40
Haustrunk Pflaumenschnaps mit Bitterlemon und einer eingelegten Pflaume	0,10 l	€ 4,50



Aperitif

Martini dry, bianco oder rosso	0,05 l	€ 3,30
Sherry dry, medium oder cream	0,05 l	€ 3,30
Campari pur oder mit Eis und Soda	0,04 l	€ 3,50
Campari mit Orangensaft	0,40 l	€ 5,50
Pernod mit Eiswasser	0,40 l	€ 3,90

Ohne Alkohol

Trauben-Secco weiß Perlender Traubensekt	0,10 l	€ 3,90
Trauben-Secco rot Perlender Traubensekt	0,10 l	€ 3,90



Leckerer vorneweg

		klein
Pizzabrot	€ 3,50	
knusprig gebacken, mit Knoblauch-Pfeffermelange verfeinert, dazu schwarze Olivencreme		
 Gefüllte Champignonköpfe	€ 8,80 / 6,80	
mit Hackfleisch und Sauce Bearnaise überbacken		
Räucherlachs	€ 11,60 / 9,20	
mit Schnittlauchcreme und Reibekuchen		
Ofenkartoffel im Silberkleid Vegetarisch	€ 6,90	
mit Blattsalaten und Frankfurter Grüner Sauce		
Gebackener Camembert Vegetarisch	€ 7,60 / 6,10	
an Blattsalaten der Saison in würzigem Frenchdressing, dazu Preiselbeeren und Weißbrot		
Panierter Schafskäse Vegetarisch	€ 7,60 / 6,10	
an Blattsalaten der Saison in würzigem Frenchdressing, milde Pfefferonen und Knoblauchsauce		



Suppe



Kartoffelsuppe
mit Bauchspeck und Brotwürfeln

€ 3,80

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen

€ 3,70

Rote Currysuppe
mit Kokosmilch und gebratenen Garnelen

€ 5,90

Tomatensuppe **Vegetarisch**
mit Basilikum und Rahmhaube

€ 3,90



Salate

	klein
Kleiner Salatteller Vegetarisch Salat der Saison in Frenchdressing mit Brotchip	€ 4,60
Griechischer Bauernsalat Vegetarisch Blattsalate auf Gurken und Weißkraut mit Paprika, Oliven, Zwiebeln, Pfefferonen und Schafskäse	€ 8,00 / 6,40
Salat Fitness Blattsalate in leichtem Dressing mit Sprossen, verschiedenen Nüssen und gebratenen Putenbruststreifen	€ 10,20 / 8,10
Salat Adria Blattsalate in Kräuter-Balsamicovinaigrette mit Garnelenspieß und Lachs	€ 12,90 / 10,30
 Salat Bölle gartenfrische Salate in Frenchdressing mit Schinken, Käse, Thunfisch und Ei	€ 8,60 / 6,90
Salat Kim Blattsalate in Himbeeressig und Walnussöl, mit rosa gebratener Entenbrust	€ 12,10 / 9,90
Salat Tom Salatkombination in Kräuterdressing mit Tomaten, Champignons und sautierten Rumpsteakstreifen	€ 12,10 / 9,90

Zu allen Salaten reichen wir Weißbrot.



Pizza

	klein
Pizza Salami mit Salami und Käse	€ 6,30 / 5,00
Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas	€ 6,80 / 5,50
Pizza Mix mit Salami, Schinken und Champignons	€ 7,00 / 5,60
 Pizza Bülle mit Peperoniwurst, Zwiebeln und Pfefferonen	€ 7,30 / 5,90
Pizza Neptun mit Thunfisch, Calamares, Shrimps und Knoblauch	€ 7,60 / 6,10
 Pizza Vero mit Garnelen, Mozzarella, Cocktailtomaten, und Kräuter-Knoblauchöl	€ 8,50 / 6,80
Pizza Rucola mit Mozzarella, Serranoschinken, Rucola, und frischen Parmesanspänen	€ 7,60 / 6,10
Pizza Quattro Formaggi Vegetarisch mit Edamer, Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse	€ 7,50 / 6,00
Pizza Vegetarisch Vegetarisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Champignons	€ 6,90 / 5,50
Pizza Italia Vegetarisch mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	€ 7,20 / 5,80

...und dazu passt ein Beilagensalat 2,90 €



Pasta

Spaghetti € 8,30 / 6,60 klein
in pikanter Hackfleisch-Sahnesauce



Gnocchi mit Streifen vom Roastbeef € 12,50 / 10,00
Knoblauch-Kräuterrahmsauce mit Champignons,
Tomatenwürfeln und Bohnen

Spaghetti Lachs € 12,00 / 9,60
in Sahnesauce mit Shrimps



Grüne Bandnudeln € 9,50 / 7,60
in leichter Sahnesauce mit Schinken, Shrimps
und Champignons

Grüne Bandnudeln mit Putenbruststreifen € 9,80 / 7,80
in tomatisierter Sauce mit Sonnenblumenkernen

Gnocchi Schafskäse Vegetarisch € 9,20 / 7,40
in Sahnesauce, Tomaten und Rucola

...und dazu passt ein Beilagensalat 2,90 €



Fleischgerichte

Vom Schwein

klein

Schnitzel "Wiener Art"

€ 10,80 / 8,60

paniertes Schweinerückensteak mit Pommes frites

Bauernteller

€ 13,90 / 11,10

Schweinerückensteaks vom Grill mit Pfannen-Röstzwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln

Schweinerückensteak

€ 13,10 / 10,50

mit Pfefferrahm und Pommes frites



Böller-Kröstchen

€ 11,90 / 9,50

zwei kleine Schweineschnitzel mit Spiegelei, frischen Blattsalaten und Kartoffelsalat



Schweinefilet Böller

€ 15,10 / 12,00

mit Spezial-Pfeffersauce und Duftreis

Schweinelende

€ 15,20 / 12,10

mit Waldpilzsauce und Kroketten

Hacksteak

€ 10,20 / 8,20

mit Champignonrahm und Spätzle

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir einen Beilagensalat oder auf Wunsch Gemüse.



Fleischgerichte

Vom Rind

klein

Böle-Burger

€ 7,50 / 6,00

...der Hamburger zum Selbermachen...

mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Pommes frites

Feuersteak

€ 15,10 / 12,00

zwei kleine Rumpsteaks mit scharfer Sauce und Duftreis



Rumpsteak

€ 15,30 / 12,10

mit Pfannen-Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Rumpsteak

€ 15,50 / 12,40

mit Whiskycrème, rosa Pfeffer und Kroketten

Gekochtes Kesselfleisch (mager)

€ 11,90 / 9,50

mit Frankfurter Grüner Sauce und Salzkartoffeln

Vom Wild & Geflügel



Hirsch-Edelgulasch

€ 13,80 / 11,00

mit Preiselbeeren und Nuss-Spätzle

Putengeschnetzeltes "Zürcher Art"

€ 10,80 / 8,60

mit Rösti

Putenmedaillons

€ 11,90 / 9,50

mit Calvadosrahm und grünen Bandnudeln

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir
einen Beilagensalat oder auf Wunsch Gemüse.



Fisch & Fleischlos

	klein
Forellenfilets gebraten mit Petersilienbutter und Salzkartoffeln	€ 13,10 / 10,50
Lachsfilet auf Schnittlauchrahmsauce mit Duftreis	€ 15,20 / 12,10
Zander gebraten mit Tomaten-Champignonragout, Kräutern, Schlotten, dazu Salzkartoffeln	€ 16,40 / 13,10
Matjesfilets Hausfrauen Art Apfel-Zwiebelschmand mit Gewürzgurken und Salzkartoffeln	€ 9,10 / 7,30
 Dialog von Lachs & Zander vom Grill mit Frankfurter Grüner Sauce und Salzkartoffeln	€ 15,80 / 12,60
Blattspinat mit frischen Champignons überbacken mit Sauce Bearnaise Vegetarisch dazu Weißbrot	€ 9,20 / 7,40
 Toskanische Gemüsepfanne buntes, markfrisches Rahm-Gemüse Vegetarisch mit Kräutern dazu Weißbrot	€ 9,80 / 7,80

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir
einen Beilagensalat oder auf Wunsch Gemüse.
Ausgenommen Matjesfilet "Hausfrauen Art".



Bölle

XXL - 300

Salat Bölle	€ 10,80
Extra viele gartenfrische Salate in würzigem Frenchdressing, Schinken, Käse, Thunfisch und Ei	
3 x 100g Hacksteaks	€ 12,80
mit Champignonrahm und Spätzle	
3 x 100g Schnitzel "Wiener Art"	€ 13,50
Panierte Schweinerückensteaks mit Pommes frites	
300g Rumpsteak	€ 18,90
mit Pfannen-Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir einen Beilagensalat oder auf Wunsch Gemüse.



Dessert

Bölle-Becher weißes Schokoladeneis, dunkle Schokosauce und Sahne	€ 4,40
Frittierte Apfelringe mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,20
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren	€ 4,60
Panna Cotta im Glas mit Beerenragout	€ 4,40
Creme Caramel im Glas mit Garnitur	€ 4,40

Fragen Sie auch nach unserer Saison-Eiskarte.



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,25 l	€ 1,80
Bölle`s Tafelwasser	0,40 l	€ 1,90
	1,00 l	€ 3,80
Tafelwasser	0,75 l	€ 3,90
Odenwald-Quelle	0,75 l	€ 4,50
Odenwald-Quelle Still	0,75 l	€ 4,50
Apollinaris	0,25 l	€ 2,20
San Pellegrino	0,25 l	€ 2,40
Odenwald-Quelle Still	0,25 l	€ 2,40
Coca Cola ¹ / light ¹	0,20 l	€ 1,90
	0,40 l	€ 3,40
Fanta, Zitronenlimo, Spezi ¹	0,20 l	€ 1,90
	0,40 l	€ 3,40
Apfelsaft / -schorle	0,20 l	€ 1,80
	0,40 l	€ 3,30
Bitter Lemon ²	0,20 l	€ 2,50
Tonic Water ²	0,20 l	€ 2,50
Ginger Ale	0,20 l	€ 2,50
Orangensaft	0,20 l	€ 2,50
Pfirsichsaft	0,20 l	€ 2,50
Multivitaminsaft	0,20 l	€ 2,50
Kirschaft	0,20 l	€ 2,50
Tomatensaft	0,20 l	€ 2,50

enthält ¹ Koffein, ² Chinin



Biere

Vom Fass

Michelsbräu Pilsner	0,30 l	€ 2,20
Michelsbräu Pilsner	0,40 l	€ 2,70
Michelsbräu Export	0,30 l	€ 2,20
Michelsbräu Export	0,40 l	€ 2,70
Radler / Diesel	0,30 l	€ 2,20
Radler / Diesel	0,40 l	€ 2,70
Arnsteiner Dunkel Spezial	0,30 l	€ 2,50
Arnsteiner Dunkel Spezial	0,40 l	€ 3,00
Arnsteiner Hefeweizen hell	0,30 l	€ 2,40
Arnsteiner Hefeweizen hell	0,50 l	€ 3,50

Flaschenbiere

Arnsteiner Hefeweizen hell	0,50 l	€ 3,30
Arnsteiner Urweizen dunkel	0,50 l	€ 3,30
Maisel's Weizen kristallklar	0,50 l	€ 3,30
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 l	€ 3,30
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50
Pfungstädter alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 2,60
Malzbier	0,33 l	€ 2,50



Offene Weine

Weiß

Oppenheimer Krötenbrunnen Müller-Thurgau, lieblich	0,20 l	€ 3,60
Heppenheimer Maiberg Riesling, lieblich	0,20 l	€ 3,60
Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau, halbtrocken	0,20 l	€ 3,80
Heppenheimer Stemmler Riesling, trocken	0,20 l	€ 3,60
Umstädter Herrenberg Müller-Thurgau, trocken	0,20 l	€ 3,80
Blanc de Blanc Vin de Table, trocken	0,20 l	€ 4,10
Pinot Grigio Grauburgunder, trocken	0,20 l	€ 4,10
Weinschorle weiß oder rot sauer / süß	0,25 l	€ 3,40
Apfelwein, Possmann pur / sauer / süß	0,25 l	€ 2,00
Apfelwein, Possmann pur / sauer / süß	0,50 l	€ 3,60
Apfelwein, Possmann Bembel + 1 Fl. Wasser oder 1 Fl. Limo	1,00 l 0,75 l	€ 6,60 € 8,80
Bembel + 2 Fl. Wasser oder 2 Fl. Limo oder 1 Fl. Wasser & 1 Fl. Limo	2,00 l á 0,75 l	€ 11,10 € 15,50



Offene Weine

Rosewein / Weißherbst

Côtes de Provence AC, trocken	0,2 l	€ 3,80
Pfälzer Weißherbst Portugieser, lieblich	0,2 l	€ 3,80

Rotweine

Französischer Landwein Vin de Pays, trocken	0,2 l	€ 3,60
Côtes du Rhône „Saint Alimant“ AC, trocken	0,2 l	€ 3,80
Bubenheimer Kallenberg Dornfelder, trocken	0,2 l	€ 4,20
Montepulciano d' Abruzzo Villa Cervia, trocken	0,2 l	€ 4,50
Kallstadter Kobnert Spätburgunder, halbtrocken	0,2 l	€ 4,20



Flaschenweine

Weiß

Bubenheimer Honigberg Kerner Spätlese, Rheinhessen - mild, lieblich, harmonisch	0,75 l	€ 18,70
Heppenheimer Centgericht Riesling Qualitätswein, Bergstraße - halbtrocken, weinig, spritzig	0,75 l	€ 19,40
Le Tapie Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Frankreich-trocken, milde Säure	0,75 l	€ 19,30
Rauenthaler Steinmächer Riesling QbA, Rheingau - trocken, fruchtig	0,75 l	€ 18,10
Kallstadter Annaberg Chardonnay Kabinett, Pfalz - trocken, harmonisch, nachhaltig	0,75 l	€ 19,40
Oberbergener Bassgeige Grauer Burgunder Kabinett, Baden - trocken, ausgeprägte Burgundernote	0,75 l	€ 20,30
Pinot Grigio delle Venezie IGT Principato, Italien - trocken, geschmeidig, frisch	0,75 l	€ 19,40
Soave Classico DOC Santi, Italien - trocken, feinfruchtig, milde Säure	0,75 l	€ 19,50
Château Jeanguillon AC Entre-Deux-Mers, Bordeaux, Frankreich - trocken geschmeidig, ausgewogen	0,75 l	€ 20,00



Flaschenweine

Weißherbst / Rosewein

Tiengener Rebtal	0,75 l	€ 19,30
Spätburgunder QbA Weißherbst, Baden - fruchtig, ausgewogen		
Château Bellevue La Foret	0,75 l	€ 19,90
Côtes du Frontonnais AC, Frankreich - trocken, frisch, elegant		

Rotweine

Opfinger Attilafelsen	0,75 l	€ 20,10
Spätburgunder QbA, Baden - halbtrocken, angenehm		
Le Puget - Merlot	0,75 l	€ 20,20
Vin de Pays de l'Aude, Frankreich - trocken, ausdrucksvoll		
Monte Clavijo	0,75 l	€ 18,90
DOC Rioja, Tempranillo, Spanien - trocken, angenehm		
Bubenheimer Kallenberg	0,75 l	€ 18,90
Dornfelder QbA, Pfalz - trocken, kräftig		
Côtes du Rhône AC	0,75 l	€ 19,70
Château d'Orsan, Bichot, Frankreich - trocken, herzhaft, markant		
Bardolino Classico	0,75 l	€ 20,10
DOC Santi, Italien - trocken, ausdrucksvoll, duftig		
Montepulciano D'Abruzzo	0,75 l	€ 18,70
DOC Umani Ronchi, Italien - trocken, körperreich		
Château Jeanguillon AC	0,75 l	€ 20,00
Bordeaux Superior, Frankreich - trocken, harmonisch, ausgewogen		



Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,00
Kännchen Kaffee	€ 3,80
Tasse Kaffee, koffeinfrei	€ 2,00
Kännchen Kaffee, koffeinfrei	€ 3,80
Espresso	€ 2,40
Cappuccino, mit Milch oder Sahne	€ 2,60
Milchkaffee	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,70
Café crème	€ 2,70
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 2,60
Kännchen Schokolade mit Sahne	€ 4,90
Glas Tee	€ 2,00
Kännchen Tee	€ 3,80

Teesorten:	Schwarz
	Grün
	Rotbusch
	Kamille
	Früchte
	Hagebutte
	Pfefferminz



Digestif

Spirituosen

Korn	2 cl	€ 1,70
Obstler	2 cl	€ 1,90
Kirschwasser	2 cl	€ 2,10
Zwetschgenwasser	2 cl	€ 2,10
Himbeergeist	2 cl	€ 2,10
Williamsbirne	2 cl	€ 2,10
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 2,10
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,10
Fernet Branca	2 cl	€ 2,10
Underberg	2 cl	€ 2,10
Jägermeister	2 cl	€ 2,10
Ramazzotti mit Eis	4 cl	€ 4,10

Weinbrände & Cognacs

Asbach Uralt	2 cl	€ 2,20
Vecchia Romagna	2 cl	€ 2,20
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 3,00
Hennessy	2 cl	€ 3,00
Grappa	2 cl	€ 3,00
Calvados	2 cl	€ 3,30



Sekt & Liköre

Sekt

Graeger Gold Piccolo
Trocken

0,20 l € 6,20

Bölle Hausmarke
Naturkork, trocken

0,75 l € 23,20

Prosecco

0,75 l € 24,50

Liköre

Amaretto

2 cl € 2,50

Amaretto

€ 4,10

heiß mit Sahne, in einer Espressotasse serviert

Sambuca

2 cl € 2,80

Bailey's

mit Eis

4 cl € 4,00



Umschauen

Unseren Gästen stehen verschiedene Räumlichkeiten für Anlässe jeglicher Art zur Verfügung.

Der ursprüngliche Teil des Restaurants Bölle, die Bauernstube, verfügt über 50 Sitzplätze. Das Ambiente dort ist traditionell und rustikal gehalten.

1997 kamen zwei weitere Räumlichkeiten hinzu. Zum einen der sogenannte „Sonnensaal“ mit 90 Sitzplätzen und einer kleinen Kinderecke.

Zum zweiten unser Wintergarten mit 40 Sitzplätzen. Der Biergarten wurde 1998 auf 180 Sitzplätze erweitert. 2008 wurde dann der Eingangsbereich um unsere Lounge erweitert, der weitere 16 Sitzplätze bietet.

Den Menschen mit Behinderungen und Rollstuhlfahrern ermöglichen wir einen barrierefreien Zugang. Zudem verfügen wir über eine separate Behindertentoilette.

Unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen alle Möglichkeiten für Veranstaltungen und Feierlichkeiten aller Art wie Hochzeitsfeier, Taufe, Geburtstag, Jubiläum oder einem großen Betriebsfest.

Aber auch für einen Sektempfang oder ein gemütliches Dinner zu zweit bieten wir Ihnen den stilvollen Rahmen mit gutem und freundlichem Service.