

RESTAURANT



EIN STÜCK DARMSTADT

Ein herzliches Willkommen bei uns im Bölle

Schön, dass Sie heute zu Gast bei uns sind.
Wir wünschen Ihnen entspannte Stunden
in angenehmer Atmosphäre
bei leckerem Essen.

Kleine Geschichte zu unserem Restaurant Bölle

Das Böllenfalltor hat seinen Namen nach
den Pappeln, in südhessischer Mundart "Bölle", die einst
den alten Klappacher Weg säumten.

Falltore dienten seit dem 17. Jahrhundert als Durchgänge
durch den zum größten Teil eingezäunten Darmstädter Wald
(Waldgeschichte).

Es handelte sich um Lattentore, die durch eine besondere
Aufhängung, nachdem ein Passant hindurchgegangen war,
wieder zufielen.

Dies verhinderte das Entweichen des Wildes.

Die Ein-und Ausgänge durch eingezäunte Walddistrikte
blieben so immer geschlossen.

Das Böllenfalltor stand einst zwischen Restaurant
Bölle und Forsthaus Böllenfalltor.



Zu jedem Anlass das richtige Geschenk:

Ein Bölle-Gutschein

Verschenken Sie Ihren Liebsten einen
Bölle-Gutschein.
Bitte fragen Sie unser Team.

JANUAR
BIS DEZ.

Bölle's Kulinarischer Kalender

Fragen Sie nach unserem Aktions-Flyer!

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir
Bargeld & EC-Karte

Aperitif _____ €

Glas Riesling Sekt 0,1 l 4,90

Hessische Bergstraße | **trocken**

Glas Valdo Prosecco 0,1 l 5,90

Gran Cuvée de'Pai | DOCG | **trocken**

Martini 5 cl 4,90

bianco^{2,5} oder rosso⁵

Campari² 4 cl 4,90

pur oder mit Eis und Soda

Campari² 4 cl 7,50

mit Orangensaft

Spritz Aperol^{2,3} 0,2 l 7,50

Prosecco | Tafelwasser | Aperol

Orangenscheibe | Eiswürfel

Hugo 0,2 l 7,50

Prosecco | Tafelwasser | Holunderblütensirup

Minze | frische Limette | Eiswürfel

Lillet Wild Berry 0,2 l 7,50

Lillet Blanc⁹ | Schweppes Wild Berry

Waldbeeren | Minze | Eiswürfel

Ohne Alkohol _____ €

PriSecco Rose von Jörg Geiger 0,1 l 5,90

Apfel | Rose | Himbeere

intensives Rosenbukett

Black Hugo 0,2 l 7,50

Schwarzer Johannisbeeren-Nektar | Wasser

Holundersirup | Eis | Minze

Crodino² 0,2 l 7,50

Bitteraperitif | Orangensaft | Eis | Minze

erfrischend



Leckeres vorneweg _____ €

Bruschetta ^{A,C,G,H,M} 6,90
geröstete Weißbrotscheiben
Tomaten | frischer Basilikum

Bruschetta Trio ^{A,C,G,H,M} 7,90
geröstete Weißbrotscheiben | Zucchini-Creme
schwarze Olivencreme | Tomaten

Pizzabrot ^{A,C,G,H,M} 7,90
knusprig gebacken | Knoblauch-Öl
Pfeffer | schwarze Olivencreme⁶

Gegrillter Schafskäse „provinciale“ ^G 15,90
Oliven-Tomaten-Ragout | Kräuter | Weißbrot*

Garnelenteller ^{B,I} 16,90
Weißweinsauce | Knoblauch | Cocktailtomaten
Weißbrot*

Rinderkraftbrühe ^I 7,50
Gemüwestreifen | Markklößchen^{A,C,G,I,M}

Tomatensuppe ^{G,I}  7,50
Rahmhaube | Basilikum

Rote Currysuppe ^{A,B,D,I,M} 8,50
Kokosmilch | gebratene Garnelen

* A,C,G,H,M

 Vegetarisch



Salate _____ €

Beilagensalat ^{C,G,I,J} 4,90
Salat der Saison | Joghurtdressing

Kleiner Salatteller ^{I,J,L}  8,90
Salat der Saison | Balsamico-Vinaigrette

Bauernsalat ^{I,J,L}  15,90
Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette
Gurken | Weißkraut | Paprika | Tomaten
Zwiebeln | Oliven⁶ | Schafskäse

Salat Bölle ^{C,G,I,J} 16,90
gartenfrische Salate | Joghurtdressing
Schinken^{9,10,12} | Käse^{2,10} | Thunfisch | Ei

Salat Fitness ^{H,I,J,L} 18,90
Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette
Körner | Nüsse | gebratene Hähnchenbrust

Salat Adria ^{B,D,I,J} 23,90
Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette
Garnelenspieß⁹ | Lachs vom Grill

Salat Tom ^{C,G,I,J} 26,90
Salatkombination | Kräuterdressing | Tomaten
Champignons | Rumpsteak (220 g)

Zu allen Salaten reichen wir Weißbrot*

*** A,C,G,H,M**

 Vegetarisch

 Vegan



Pizza _____ €

Die Basis besteht aus Tomatensauce und Käse²

Pizza Salami ^{A,C,G,I,J,M} 9,90
Salami^{2,9,10}

Pizza Hawaii ^{A,C,G,I,J,M} 10,90
Schinken^{9,10,12} | Ananas

Pizza Bölle ^{A,C,G,I,J,M} 10,90
Peperoniwurst^{2,9,10,12} | Zwiebeln | Pfefferonen

Pizza Mix ^{A,C,G,I,J,M} 11,90
Salami^{2,9,10} | Schinken^{9,10,12} | Champignons

Pizza Vegetarisch ^{A,C,G,I,J,M}  11,90
frische Tomaten | Paprika | Zwiebeln | Brokkoli

Pizza Italia ^{A,C,G,I,J,M}  11,90
Mozzarella | frische Tomaten | Basilikum

Pizza Rucola ^{A,C,G,I,J,M} 13,90
Mozzarella | Serranoschinken | Rucola
frische Parmesanspäne

Pizza Garnelen ^{A,B,C,G,I,J,M} 13,90
Mozzarella | Garnelen² | Cocktailtomaten
Kräuter-Knoblauchöl | Rucola

Pizza Neptun ^{A,B,C,D,G,I,J,M} 13,90
Mozzarella | Brokkoli | Garnelen² | Thunfisch
Knoblauchöl

...und dazu passt ein Beilagensalat 4,90 €

 Vegetarisch



Fleischgerichte _____ €

Vom Schwein

Hacksteak ^{A,C,G,I,J,M} 16,90

Pfannen-Röstzwiebeln | Spiegelei | Bratkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,G,I,M} 16,90

panierter Schweinerücken | Steakhouse Pommes

Hessisches Schnitzel ^{A,C,G,I,M} 18,90

panierter Schweinerücken | hausgemachte Grüne Soße
Salzkartoffeln

Kochkäseschnitzel ^{A,C,G,I,M} 18,90

panierter Schweinerücken | Kochkäse
Bratkartoffeln

Bauernschnitzel ^{A,C,G,I,M} 18,90

panierter Schweinerücken | Pfannen-Röstzwiebeln
Champignons | Dörrfleisch | Bratkartoffeln

Allgäuer Schnitzel ^{A,C,G,E,I,J,L,M} 19,90

panierter Schweinerücken | Champignonragout
Käsespätzle ^{2,10}

Bölle-Kröstchen ^{A,C,G,I,M} 19,90

Schweineschnitzel | Spiegelei
frische Blatt- und Rohkostsalate



Fleischgerichte _____ €

Vom Rind

Bölle-Burger^{A,G,F,I,J,L} 17,90

der Hamburger zum Selberbauen...

Speckscheibe¹⁰ | Salatgarnitur | Tomate | Zwiebel
Gurke | Steakhouse Pommes

Rumpsteak (220 g) 29,90

Pfannen-Röstzwiebeln | Kräuterbutter^G
Bratkartoffeln

Rumpsteak (220 g) 29,90

Cognac-Pfeffersauce^{A,G,H} | Rösti^{A,C,M}

Zwiebelrostbraten^{A,E,I,J,L,M} 27,90

Zwiebelsauce | Kroketten

Lieblingsgerichte _____ €

Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 19,90

Rahmsauce^{A,G,M} | Champignons | Buttereis^G

Hirsch-Edelgulasch^{A,J,M} 26,90

Preiselbeeren | Butterspätzle^{A,C,G,M}



Fischgerichte _____ €

Zanderfilet gebraten 23,90

Prosecco-Dijonsenfauce ^{A,G,I,J,M} | Butterreis ^G

Lachsfilet 26,90

Basilikumrahm ^{A,G,I,M} | Cocktailtomaten

Salzkartoffeln

Matjesfilets Hausfrauen Art 17,90

Apfel-Zwiebelschmand ^{C,G,I,J} | Gewürzgurken | Salzkartoffeln

Matjesfilets Hessische Art 17,90

hausgemachte Grüne Soße ^{C,G,J} | Salzkartoffeln

Bandnudeln „Bölle“ ^{A,C,M} 18,90

leichte Sahnesauce ^{A,G,I,M} | Schinken ^{9,10,12}

Garnelen² | Champignons

Bandnudeln „Lachs“ ^{A,C,G,I,M} 19,90

leichte Sahne-Kräutersauce | Garnelen²

Lachs | Brokkoli



Vegan und Vegetarisch _____ €

Hessische Grüne Soße ^{C,G,I}  14,90
 hausgemachte Grüne Soße | Ei | Salzkartoffeln

Salat Vegan  15,90
 Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette ^{I,J,L}
 Körner | Nüsse | gebratene Champignons

Cannelloni ^{F,H,I}  16,90
 Spinat-Ricotta-Füllung | Tomaten-Sahnesauce
 Käse überbacken

Toskanischer Gemüseteller  17,90
 marktfrisches Gemüse | Kräuter
 Tomaten-Sahnesauce ^{G,I} | Butterreis ^G

Curryreis-Gemüseteller ^{F,H,I}  17,90
 Zucchini | Brokkoli | Karotten
 Sellerie | Zwiebeln

Vegan-Burger ^{A,F,K,M}  18,90
 der Hamburger zum Selberbauen...
 Power-Paddy | Grillgemüse in Balsamicoreduktion
 Vegan-Brötchen | Steakhouse Pommes



Dessert _____ €

Frittierte Apfelringe ^{A,G,H,M} 8,90

Vanilleeis | Sahne

Apfelstrudel ^{A,G,H,M} 8,90

Vanilleeis | Sahne

Schoko-Soufflé ^{A,C,G} 8,90

Haselnusseis | Sahne

Panna Cotta im Glas ^{A,G,M} 6,90

Beerenragout

Crème Caramel im Glas ^{A,G,M} 6,90

Sahne

Eispresso ^{A,G,H,M} 4,90

Espresso | Vanilleeis | Sahne

Despresso ^{A,G,H,M} 4,90

Espresso | Minidessert

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte



	€
Tasse Kaffee	3,20
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,20
Espresso	2,90
Espresso koffeinfrei	2,90
Cappuccino mit Milch oder Sahne	3,60
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,00
Glas Schokolade mit Sahne	4,00



3,90 €

Earl Grey Premium Blatt aromatisierte Schwarzteemischung

Bio Darjeeling Imperial Schwarztee aus der Sommerpflückung

Ingwer-Orangen Passion raffinierte Früchte-Gewürzteemischung

Pfefferminze ganze Blätter, besonders aromatisch

Rooibos Vanilla Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillestückchen

Kamillenblüten

getrocknete Kamillenblüten mit honigartigem Geschmack

Sommerbeeren

Apfel, Hibiskus, Hagebutten mit Erdbeer-Himbeer Aroma

Alphüttenkräuter würzige Kräutermischung nach Schweizer Art

Alkoholfreie Getränke _____ €

Odenwald-Quelle still / medium	0,25 l	2,80
Odenwald-Quelle still / medium	0,75 l	6,50
Bölle's Tafelwasser	0,4 l	2,80
	1,0 l	5,20
Sinalco		
Cola ^{1,2} / Zero ^{1,2,7} / Zitrone ⁹ / Orange ^{1,2}	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,20
Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	3,00
Tonic Water ³	0,2 l	3,00
Ginger Ale ²	0,2 l	3,00



HELTEN
krämer

Fruchtiges _____ €

Krämer Apfelsaft (naturtrüb)	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,10
Krämer Orangensaft	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,10
Krämer Schwarzer	0,2 l	3,00
Johannisbeeren-Nektar	0,4 l	5,10
Krämer Kirsch-Nektar	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,10
Krämer Bananen-Nektar	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,10
Krämer Maracuja-Nektar	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,10
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,20



Braustübl' _____ €

Vom Fass

Pilsner	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,30
Helles	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,30
Radler Diesel ^{1,2}	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,30
Märzen kräftig, vollmundig	0,3 l	3,60
	0,4 l	4,40
Weißbier Hefe Hell	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,00
Weißbier Hefe Alkoholfrei	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,00

Flaschenbiere

Weißbier Hefe Dunkel	0,5 l	4,90
Pilsner Alkoholfrei	0,33 l	3,90
Naturradler Alkoholfrei	0,33 l	3,90

Unsere Weine



Offene Weine _____ €

Weiß

Heppenheimer Stemmler Riesling trocken	0,2 l	6,00
--	-------	------

Umstädter Herrenberg Müller-Thurgau trocken	0,2 l	6,00
---	-------	------

Heppenheimer Schloßberg Grauburgunder trocken	0,2 l	6,00
---	-------	------

Umstädter Rivaner Müller-Thurgau halbtrocken	0,2 l	6,00
--	-------	------

Heppenheimer Maiberg Riesling lieblich	0,2 l	6,00
--	-------	------

Weinschorle weiß oder rot sauer süß	0,2 l	5,00
--	-------	------

Apfelwein Krämer	0,25 l	3,30
pur sauer süß	0,5 l	5,00

Apfelwein Krämer Bembel	1,0 l	9,90
-------------------------	-------	------

Zum
Wohl



Offene Weine _____ €

Rosé

Côtes de Provence 0,2l 7,00
AC | trocken

Heppenheimer Schloßberg Rosé 0,2l 6,00
Spätburgunder | lieblich

Rot

Heppenheimer Schloßberg 0,2l 6,00
Dornfelder | trocken

Umstädter Odino 0,2l 6,00
Cuvée | trocken

quota 29 Primitivo 0,2l 7,00
IGT | Salento Menhir | trocken

Heppenheimer Schloßberg 0,2l 6,00
Spätburgunder | halbtrocken

Umstädter Finesse 0,2l 6,00
Spätburgunder | lieblich

Flaschenweine _____ €

Weiß 0,75 l

Grauburgunder „Kohan“ | Q.b.A. | **trocken** 22,90

Weingut Frey | Rheinhessen

Duft nach frischem Brot | Äpfel | Ananas

kräftig-aromatisch | verhaltene Säure

Riesling „Auerbacher Fürstenlager“

Kabinett | **trocken** 25,90

Hanno Rothweiler | Bergstraße

herzhaft | fruchtig-frisch | pikante Säure

Chardonnay | Q.b.A. | **trocken** 24,90

Weingut Margarethenhof | Pfalz

Aromen von Melone | Pfirsich | Birne | feine Vanille

viel Frucht | kraftvoll | dezente Säure

Weißburgunder | Q.b.A. | **trocken** 23,90

Weingut Johanninger | Nahe

elegant | süffig | saftige Birne

reife Mirabelle | knackiger Apfel

Weißweincuvée | Q.b.A. | **feinherb** 23,90

„Hiking Leib & Seele“

Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz

Cuvée aus Rivaner | Silvaner | Kerner | Gewürztraminer

fruchtig | dezente Restsüße

Rosé 0,75 l

Homenaje Rosado | Garnacha | **trocken** 23,90

Bodegas Marco Real | Navarra

Aromen von Erdbeere | Brombeere | Kirsche

frische Fruchtnote | satte Farbe

Heroldrebe | Q.b.A. | **halbtrocken** 22,90

Weingut Georg Naegele | Pfalz

Duft von roten Beeren | fruchtig | frisch | schöne Lachsfarbe

Flaschenweine _____ €

Rot 0,75 l

Spätburgunder „Vom Löss“ | Q.b.A. | **trocken** 25,90

Josef Michel | Baden

Noten von Himbeeren | Brombeeren

fruchtig | weich | sehr fein

Lemberger „Alte Reben“ | QbA | **trocken** 23,90

Weingut Eberbach-Schäfer | Württemberg

Bukett von Cassis | Brombeere | Kirsche | Pfeffer

vollmundig | fruchtig | langer Abgang

„Anciens Temps“ Rouge | Pays d’Oc | **trocken** 24,90

Producteurs Réunis de Cébazan | Languedoc-Roussillon

Bouquet von Kirschen | Pflaumen | fruchtbetont

sanft | vollmundig

Tempranillo | Crianza | **trocken** 26,90

Conde Valdemar | Rioja

Aromen von Kirschen | dunklen Beeren

feiner Vanilletouch | weich | vollmundig | dunkles rubinrot

Primitivo di Manduria „MANDUS“

D.O.P. | **trocken** 29,90

PietraPura | Apulien

intensive Frucht von Kirschen | Pflaumen

Cassis | Vanille | Kakao | vollmundig

weich | tief-dunkel

Rotweincuvée | Q.b.A. | **feinherb** 23,90

„Biking Leib & Seele“

Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz

Cuvée aus Cabernet | Sauvignon

Dornfelder | Lagrein | Merlot

fruchtbetont | harmonisch

Digestif _____ €

Edle Brände von Scheibel

Obstbrand Premium <i>Plus</i>	2 cl	4,00
Gold-Willi Premium <i>Plus</i>	2 cl	5,00
Himbeere Premium <i>Plus</i>	2 cl	5,00
Marille Premium <i>Plus</i>	2 cl	5,00
Altes Pflümle Premium <i>Plus</i>	2 cl	5,00
Haselnuss Edles Fass	2 cl	6,00

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,00
Linie Aquavit	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	4,00
Ramazzotti	4 cl	5,00

Weinbrände und Cognacs

Asbach Uralt	2 cl	4,00
Vecchia Romagna	2 cl	5,00
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,00
Hennessy	2 cl	5,00
Grappa	2 cl	5,00



Sekt _____ €

Riesling Sekt 0,75 l 26,00

Hessische Bergstraße | **trocken**

Bergsträsser Winzer eG

spritzig | trocken | typische Riesling-Säure

Valdo Prosecco 0,75 l 36,00

Gran Cuvée de’Pai | DOCG | **trocken**

Kellerei Valdo | Valdobbiadene

strohgelb | fruchtig | Duft von Wildapfel

PriSecco Rose **Alkohlfrei** 0,75 l 36,00

Rose von Jörg Geiger

Boskoop Apfel | Rose | Himbeere

intensives Rosenbukett

Liköre _____ €

Amaretto² 2 cl 4,00

Amaretto² heiß mit Sahne 2 cl 6,00

Sambuca 2 cl 4,00

Baileys² mit Eis 4 cl 5,00

Kinderkarte

€

Kinder-Bölle-Burger ^{A,G,F,I,J,L} der Hamburger zum Selberbauen... Tomate Zwiebel Gurke Steakhouse Pommes	9,50
Steakhouse Pommes rot weiß ^C	3,90
Spätzle mit Rahmsoße ^{A,C,G,M}	5,50
3 Kartoffelpuffer ^{A,C,I,J,M} mit Apfelmus	5,90
Kinderpizza ^{A,C,G} Margherita	5,90
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C} mit Steakhouse Pommes	9,50
Kinder-Drink Johannisbeer-Schorle Holundersirup	0,1 l 2,50



Hinweis Allergene:

A=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	G=Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	K=Sesam und -erzeugnisse
B=Krebstiere und Krebserzeugnisse	H=Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-Kaschu-, Pekan-, Para, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	L=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l) ausgedrückt als SO2
C=Eier und -erzeugnisse	I=Sellerie und -erzeugnis	M=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
D=Fisch und -erzeugnisse	J=Senf und -erzeugnisse	N=Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
E=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
F=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Zusatzstoffe:

1=koffeinhaltig	8=mit Süßungsmittel
2=mit Farbstoff(en)	9=mit Antioxidationsmittel
3=chininhaltig	10=mit Konservierungstoff(en)
4=mit Taurin	11=enthält eine Phenylalaninquelle
5=geschwefelt (enthält Sulfite)	12=mit Geschmacksverstärker(n)
6=mit Schwärzungsmittel	13=gewachst
7=mit Phosphat	14=erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)



Nachmittagskarte €

Bruschetta^{A,C,G,H,M} 6,90
geröstete Weißbrotscheiben | Tomaten | frischer Basilikum

Bruschetta Trio ^{A,C,G,H,M} 7,90
geröstete Weißbrotscheiben | Zucchini-Creme
schwarze Olivencreme | Tomaten

Kleiner Salatteller^{I,J,L}  8,90
Salat der Saison | Balsamico-Vinaigrette

Bauernsalat^{I,J,L}  15,90
Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette | Gurken |
Weißkraut | Paprika | Tomaten | Zwiebeln
Oliven⁶ | Schafskäse

Salat Bölle^{C,D,G,I,J} 16,90
gartenfrische Salate | Joghurtdressing
Schinken^{9,10,12} | Käse^{2,10} | Thunfisch | Ei

Hessische Grüne Soße^{A,C,G,L}  14,90
hausgemachte Grüne Soße | Ei | Salzkartoffeln

Matjesfilets Hausfrauen Art 17,90
Apfel-Zwiebelschmand^{C,G,I,J} | Gewürzgurken | Salzkartoffeln

Matjesfilets Hessische Art 17,90
hausgemachte Grüne Soße^{C,G,J} | Salzkartoffeln

Zu allen Salaten reichen wir Weißbrot ^{A,C,G,H,M}

Gerne empfehlen wir auch eine unserer leckeren Pizzen.

 Vegetarisch