

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 Hessische Bergstraße trocken	0,1 l	4,50
Glas Valdo Prosecco Gran Cuvée de'Pai DOCG trocken	0,1 l	5,50
Martini bianco ^{2,5} oder rosso ⁵	5 cl	4,50
Campari ² pur oder mit Eis und Soda	4 cl	4,90
Campari ² mit Orangensaft	4 cl	6,90
Spritz Aperol ^{2,3} Prosecco Tafelwasser Aperol Orangenscheibe Eiswürfel	0,2 l	6,90
Hugo Prosecco Tafelwasser Holunderblütensirup Minze frische Limette Eiswürfel	0,2 l	6,90

Ohne Alkohol --- €

PriSecco Rose von Jörg Geiger Apfel Rose Himbeere intensives Rosenbukett	0,1 l	5,50
Black Hugo Schwarzer Johannisbeeren-Nektar Wasser Holundersirup Eis Minze	0,2 l	6,90
Crodino ² Bitteraperitif Orangensaft Eis Minze erfrischend	0,2 l	6,90



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 | frischer Basilikum

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

Gegrillter Schafskäse „provenciale“ ^G 14,50
 Oliven-Tomaten-Ragout | Kräutern | Weißbrot*

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

Rinderkraftbrühe ^I 6,90
 Gemüsestreifen | Markklößchen^{A,C,G,I,M}

Tomatensuppe ^{G,I}  6,90
 Rahmhaube | Basilikum


Rote Currysuppe ^{A,B,D,I,M} 7,90
 Kokosmilch | gebratene Garnelen



Salate _____ €

Beilagensalat ^{C,G,I,J} 4,50
Salat der Saison | Joghurtdressing

Kleiner Salatteller ^{I,J,L}  8,50
Salat der Saison | Balsamico-Vinaigrette

Bauernsalat ^{I,J,L}  15,50
Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette
Gurken | Weißkraut | Paprika | Tomaten
Zwiebeln | Oliven⁶ | Schafskäse

Salat Bölle ^{C,G,I,J} 16,50
gartenfrische Salate | Joghurtdressing
Schinken^{9,10,12} | Käse^{2,10} | Thunfisch | Ei


Salat Fitness ^{H,I,J,L} 18,50
Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette
Körner | Nüsse | gebratene Hähnchenbrust


Salat Adria ^{B,D,I,J} 22,50
Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette
Garnelenspieß⁹ | Lachs vom Grill

Salat Tom ^{C,G,I,J} 26,50
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 4,50 €

 Vegetarisch



Fleischgerichte _____ €

Vom Schwein

Hacksteak ^{A,C,G,I,J,M} 15,90

Röstzwiebeln | Spiegelei | Bratkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,G,I,M} 15,90

panierter Schweinerücken | Steakhouse Pommes

Bauernschnitzel ^{A,C,G,I,M} 17,90

panierter Schweinerücken | Pfannen-Röstzwiebeln
Champignons | Dörrfleisch | Bratkartoffeln

Kochkäseschnitzel ^{A,C,G,I,M} 17,90

panierter Schweinerücken | Kochkäse
Bratkartoffeln

Frankfurter Schnitzel ^{A,C,G,I,M} 17,90

panierter Schweinerücken | Frankfurter Grüne Soße
Salzkartoffeln

Allgäuer Schnitzel ^{A,C,G,E,I,J,L,M} 18,90

panierter Schweinerücken | Champignonragout
Käsespätzle ^{2,10}

Bölle-Krüstchen ^{A,C,G,I,M} 18,90

Schweineschnitzel | Spiegelei
frische Blatt- und Rohkostsalate



Fleischgerichte _____ €

Vom Rind

Bölle-Burger^{A,G,F,I,J,L} 16,90

...der Hamburger zum Selbermachen...

Speckscheibe¹⁰ | Salatgarnitur | Tomate | Zwiebel
Gurke | Steakhouse Pommes

Rumpsteak (220 g) 27,90

Pfannen-Röstzwiebeln | Kräuterbutter^G
Bratkartoffeln

Rumpsteak (220 g) 27,90

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

Zwiebelrostbraten^{A,E,I,J,L,M} 25,90

Zwiebelsauce | Kroketten

Lieblingsgerichte _____ €

Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 18,90

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

Schweinelende^{A,G,M} 21,90

Champignon-Rahmsauce | Rösti

Hirsch-Edelgulasch^{A,J,M} 22,90

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



Fischgerichte _____ €

Zanderfilet gebraten 21,90

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

Lachsfilet 24,90

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

Salzkartoffeln

Matjesfilets Hausfrauen Art 16,90

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

Matjesfilets Frankfurter Art 16,90

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

Bandnudeln „Böle“^{A,C,M} 17,90

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

Garnelen² | Champignons

Bandnudeln „Lachs“^{A,C,G,I,M} 18,90

leichte Sahne-Kräutersauce | Garnelen²

Lachs | Brokkoli





Vegan und Vegetarisch _____ €


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

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

Toskanischer Gemüseteller  16,90
marktfrisches Gemüse | Kräuter
Tomaten-Sahnesauce ^{G,I} | Butterreis ^G

Curryreis-Gemüseteller ^{F,H,I}  16,90
Zucchini | Brokkoli | Karotten
Sellerie | Zwiebeln

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

Vegan-Burger ^{A,F,K,M}  17,90
...der Hamburger zum Selbermachen...
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

Kaiserschmarrn ^{A,C,G,M} 8,90
heiße Sauerkirschen

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




J.J. DARBOVEN
 SEIT 1866

	€
Tasse Kaffee	3,00
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,00
Espresso	2,80
Espresso koffeinfrei	2,80
Cappuccino mit Milch oder Sahne	3,40
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Glas Schokolade mit Sahne	3,90



3,90 €

Earl Grey Premium Blatt aromatisierte Schwarzteemischung

Bio Darjeeling Imperial Schwarztee aus der Sommerpflückung

Ingwer-Orangen Passion raffinierte Früchte-Gewürzteesmischung

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	2,60
Odenwald-Quelle still / medium	0,75 l	6,20
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	2,70
	0,4 l	4,20
Apfelsaft / -schorle (naturtrüb)	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

Rapp's Fruchtiges _____ €

Rapp's Orangensaft	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,10
Rapp's Schwarzer	0,2 l	3,00
Johannisbeeren-Nektar	0,4 l	5,10
Rapp's Kirsch-Nektar	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,10
Rapp's Bananen-Nektar	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,10
Rapp's 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	3,40
	0,4 l	4,20
Helles	0,3 l	3,40
	0,4 l	4,20
Radler Diesel ^{1,2}	0,3 l	3,40
	0,4 l	4,20
Märzen kräftig, vollmundig	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,30
Weißbier Hefe Hell	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,90

Flaschenbiere

Weißbier Hefe Dunkel	0,5 l	4,80
Weißbier Hefe Alkoholfrei	0,5 l	4,80
Pilsner Alkoholfrei	0,33 l	3,80
Naturradler Alkoholfrei	0,33 l	3,80

Unsere Weine



Offene Weine _____ €

Weiß

Heppenheimer Stemmler 0,2 l 5,50
Riesling | trocken

Umstädter Herrenberg 0,2 l 5,50
Müller-Thurgau | trocken

Heppenheimer Schloßberg 0,2 l 5,50
Grauburgunder | trocken

Umstädter Rivaner 0,2 l 5,50
Müller-Thurgau | halbtrocken

Heppenheimer Maiberg 0,2 l 5,50
Riesling | lieblich

Weinschorle weiß oder rot 0,2 l 4,50
sauer | süß

Apfelwein Possmann 0,25 l 3,00
pur | sauer | süß 0,5 l 4,50

Zum
Wohl



Offene Weine _____ €

Rosé

Côtes de Provence 0,2l 6,50
AC | trocken

Heppenheimer Schloßberg Rosé 0,2l 5,50
Spätburgunder | lieblich

Rot

Heppenheimer Schloßberg 0,2l 5,50
Dornfelder | trocken

Umstädter Odino 0,2l 5,50
Cuvée | trocken

quota 29 Primitivo 0,2l 6,50
IGT | Salento Menhir | trocken

Heppenheimer Schloßberg 0,2l 5,50
Spätburgunder | halbtrocken

Umstädter Finesse 0,2l 5,50
Spätburgunder | lieblich

Flaschenweine _____ €

Weiß 0,75 l

Grauburgunder „Kohan“ | Q.b.A. | **trocken** 21,90

Weingut Frey | Rheinhessen

Duft nach frischem Brot | Äpfel | Ananas
kräftig-aromatisch | verhaltene Säure

Riesling „Auerbacher Fürstenlager“

Kabinett | **trocken** 24,90

Hanno Rothweiler | Bergstraße

herzhaft | fruchtig-frisch | pikante Säure

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

Weingut Margarethenhof | Pfalz

Aromen von Melone | Pfirsich | Birne | feine Vanille
viel Frucht | kraftvoll | dezente Säure

Weißburgunder | Q.b.A. | **trocken** 22,90

Weingut Johanninger | Nahe

elegant | süffig | saftige Birne
reife Mirabelle | knackiger Apfel

Weißweincuvée

„Leib & Seele-Hiking“ | **feinherb** 22,90

Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz

Cuvée aus Rivaner | Silvaner | Kerner | Gewürztraminer
fruchtig | dezente Restsüße

Rosé 0,75 l

Homenaje Rosado | Garnacha | **trocken** 22,90

Bodegas Marco Real | Navarra

Aromen von Erdbeere | Brombeere | Kirsche
frische Fruchtnote | satte Farbe

Heroldrebe | Q.b.A. | **halbtrocken** 21,90

Weingut Georg Naegele | Pfalz

Duft von roten Beeren | fruchtig | frisch | schöne Lachsfarbe

Flaschenweine _____ €

Rot 0,75 l

Spätburgunder „Vom Löss“ | Q.b.A. | **trocken** 24,90

Josef Michel | Baden

Noten von Himbeeren | Brombeeren

fruchtig | weich | sehr fein

Lemberger „Alte Reben“ | QbA | **trocken** 22,90

Weingut Eberbach-Schäfer | Württemberg

Bukett von Cassis Brombeere | Kirsche | Pfeffer

vollmundig | fruchtig | langer Abgang

„Anciens Temps“ Rouge | Pays d’Oc | **trocken** 21,90

Producteurs Réunis de Cébazan | Languedoc-Roussillon

Bouquet von Kirschen | Pflaumen | fruchtbetont

sanft | vollmundig

Tempranillo | Crianza | **trocken** 23,90

Conde Valdemar | Rioja

Aromen von Kirschen | dunklen Beeren

feiner Vanilletouch | weich | vollmundig | dunkles rubinrot

Primitivo di Manduria „MANDUS“

D.O.P. | **trocken** 26,90

PietraPura | Apulien

intensive Frucht von Kirschen | Pflaumen

Cassis | Vanille | Kakao | vollmundig

weich | tief-dunkel

„Rotweincuvée „Leib & Seele-Biking“

feinherb 22,90

Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz

Duft von Kirsche | Pflaume | Brombeere

fruchtbetont | harmonisch

Digestif _____ €

Edle Brände von Scheibel

Obstbrand Premium <i>Plus</i>	2 cl	4,00
Gold-Willi Premium <i>Plus</i>	2 cl	4,50
Himbeere Premium <i>Plus</i>	2 cl	4,50
Marille Premium <i>Plus</i>	2 cl	4,50
Kirsch Premium <i>Plus</i>	2 cl	4,50
Altes Pflümle Premium <i>Plus</i>	2 cl	4,50
Haselnuss Edles Fass	2 cl	5,50

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,90
Linie Aquavit	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Ramazotti	4 cl	4,90

Weinbrände und Cognacs

Asbach Uralt	2 cl	3,90
Vecchia Romagna	2 cl	4,90
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,90
Hennessy	2 cl	4,90
Grappa	2 cl	4,90



Sekt _____ €

Riesling Sekt 0,75 l 25,90

Hessische Bergstraße | **trocken**
Bergsträsser Winzer eG
spritzig | trocken | typische Riesling-Säure

Valdo Prosecco 0,75 l 35,50

Gran Cuvée de'Pai | DOCG | **trocken**
Kellerei Valdo | Valdobbiadene
strohgelb | fruchtig | Duft von Wildapfel

PriSecco Rose **Alkohlfrei** 0,75 l 35,50

Rose von Jörg Geiger
Boskoop Apfel | Rose | Himbeere
intensives Rosenbukett

Liköre _____ €

Amaretto² 2 cl 2,90

Amaretto² heiß mit Sahne 2 cl 4,90

Sambuca 2 cl 2,90

Baileys² mit Eis 4 cl 4,00

Kinderkarte _____ €

Kinder-Bölle-Burger^{A,G,F,I,J,L} 8,90

...der Hamburger zum Selbermachen...

Tomate | Zwiebel | Gurke | Steakhouse Pommes

Steakhouse Pommes rot | weiß^C 3,90

Spätzle mit Rahmsoße^{A,C,G,M} 5,50

3 Kartoffelpuffer^{A,C,I,J,M} 5,90

mit Apfelmus

Kinderpizza^{A,C,G} 5,50

Margherita

Kleines Schnitzel „Wiener Art“^{A,C} 8,90

mit Steakhouse Pommes

Kinder-Drink 0,1 l 2,50

Johannisbeer-Schorle | Holundersirup



Hinweis Allergene:

A=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

B=Krebstiere und Krebserzeugnisse

C=Eier und -erzeugnisse

D=Fisch und -erzeugnisse

E=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F=Sojabohnen und daraus

gewonnene Erzeugnisse

G=Milch und -erzeugnisse

(einschließlich Laktose)

H=Schalenfrüchte, d. h. Mandeln,

Pistazien, Hasel-,Wal-Kaschu-,

Pekan-, Para, Makadamia-, und

Queenslandnüsse und daraus

gewonnene Erzeugnisse

I=Sellerie und -erzeugnisse

J=Senf und -erzeugnisse

K=Sesam und -erzeugnisse

L=Schwefeldioxid und Sulfite

(Konzentration mehr als 10mg/kg

oder 10mg/l) ausgedrückt als SO₂

M=Lupinen und daraus

gewonnene Erzeugnisse

N=Weichtiere und daraus

gewonnenen Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1=koffeinhaltig

2=mit Farbstoff(en)

3=chininhaltig

4=mit Taurin

5=geschwefelt (enthält Sulfite)

6=mit Schwärzungsmittel

7=mit Phosphat

8=mit Süßungsmittel

9=mit Antioxidationsmittel

10=mit Konservierungsstoff(en)

11=enthält eine Phenylalaninquelle

12=mit Geschmacksverstärker(n)

13=gewachst

14=erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.


© 2024 designed by Finestyle | finestyle.eu




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 | frischer Basilikum

Kleiner Salatteller^{I,J,L}  8,50
Salat der Saison | Balsamico-Vinaigrette

Bauernsalat^{I,J,L}  15,50
Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette | Gurken |
Weißkaut | Paprika | Tomaten | Zwiebeln
Oliven⁶ | Schafskäse

Salat Bülle^{C,D,G,I,J} 16,50
gartenfrische Salate | Joghurtdressing
Schinken^{9,10,12} | Käse^{2,10} | Thunfisch | Ei


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

Matjesfilets Hausfrauen Art 16,90
Apfel-Zwiebelschmand^{C,G,I,J} | Gewürzgurken | Salzkartoffeln

Matjesfilets Frankfurter Art 16,90
Frankfurter 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