



GETRÄNKE

Biere vom Fass

Pils	0,25l	2,80 €
	0,4l	3,90 €
Dunkel, Paulaner	0,3l	3,10 €
	0,5l	4,10 €
Paulaner Hefeweizen	0,3l	3,10 €
	0,5l	4,20 €

Biere aus der Flasche

Pils, alk.frei	0,3l	2,90 €
Hefeweizen, alk.frei	0,5l	3,90 €
Hefeweizen dunkel	0,5l	4,10 €
Kristallweizen	0,5l	4,10 €
Malzbier, alkoholfrei	0,3l	2,90 €

Erfrischungsgetränke

Wasser (medium)	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Wasser (pur)	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Coca Cola ² , Fanta ² , Sprite, Coke Light ⁴ , Coke Zero, Mezzo Mix ^{2,3}	0,2l	2,70 €
	0,3l	3,40 €
Bitter Lemon ⁵ , Ginger Ale, Tonic Water	0,3l	3,60 €

Fruchtsäfte

Apfelschorle	0,2l	2,60 €
	0,3l	3,20 €
Apfelsaft	0,3l	3,50 €
Orangensaft	0,3l	3,50 €
Kirschsft	0,3l	3,50 €
Bananensaft	0,3l	3,50 €
Johannisbeersaft	0,3l	3,50 €

Apfelwein

Apfelwein	0,25l	3,00 €
Pur, sauer oder süß	0,5l	4,50 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Cappuccino	3,10 €
Café au Lait	3,80 €
Tee, verschiedene Sorten	3,00 €

Apéritifs & Bitter

Lillet	6,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Hugo	6,50 €
Martini, rosso ³	5 cl 4,00 €
Martini, bianco	5 cl 4,00 €
Sherry, dry	5 cl 4,00 €
Sherry, medium	5 cl 4,00 €
Campari ² -O	4 cl+O 5,50 €
Ramazotti ²	2 cl 3,50 €
Fernet Branca ²	2 cl 3,50 €
Averna ²	2 cl 3,50 €
Jägermeister ²	2 cl 3,20 €
Baileys auf Eis ²	4 cl 4,50 €
Licor 43 ²	2 cl 3,50 €
Sambuca	2 cl 3,50 €

Spirituosen

Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Ouzo Plomariou	2 cl	3,00 €
Doppelkummel	2 cl	3,00 €
Absolut Vodka	2 cl	3,50 €
Wald-Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Pircher Williams-Christ	2 cl	3,00 €
Grappa Gavi di Gavi	2 cl	4,00 €
Bacardi, White Rum	2 cl	3,50 €
Birkenhof Alte Williams	2 cl	4,50 €
Birkenhof Alte Zwetche	2 cl	4,50 €
Birkenhof Alte Marille	2 cl	4,50 €
Birkenhof Haselnuss	2 cl	4,50 €
Birkenhof Alte Himbeere	2 cl	4,50 €

Whisky

Laphroaig	2 cl	7,80 €
Glenfiddich 12 Jahre	2 cl	7,80 €
Lagavulin 16 Jahre	2 cl	7,80 €
Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	6,50 €
Glenkanchie 12 Jahre	2 cl	7,50 €
Highland Park	2 cl	7,50 €
Bushmills 10 Jahre	2 cl	7,50 €
Bushmills	2 cl	6,20 €
Jack Daniels	2 cl	5,80 €

Weissweine

Grüner Veltiner	0,2l	5,20 €
Grauburgunder Trocken	0,2l	6,20 €
	0,75l	22,50 €
Riesling Trocken	0,2l	6,20 €
Riesling Halbtrocken	0,2l	6,20 €
Riesling	0,75l	22,50 €
Chardonnay	0,2l	6,20 €
Sauvignon Blanc	0,2l	6,80 €
	0,75l	25,80 €
Weißweinschorle	0,2l	4,20 €
Rosewein	0,2l	4,80 €

Rotweine

Merlot	0,2l	6,20 €
	0,75l	24,50 €
Primitivo di Manduria	0,2l	6,50 €
	0,75l	26,50 €
Spätburgunder Trocken	0,2l	6,20 €
Amarone Classico della Volpolicella	0,75l	45,50 €
Montepulciano	0,2l	6,20 €
Malbec	0,75l	32,50 €
Rioja Reserva	0,75l	32,50 €

Secco & Champagner

Prosecco, trocken	Glas 0,1 l	5,20 €
	Fl. 0,75 l	29,90 €
Champagner	Fl. 0,75 l	48,50 €

Gin

Tanqueray Gin mit Goldberg Tonic und Limette	6,50 €
Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic und Gurke	7,50 €
Gin Mare mit Fever-Tree Mediterranean Tonic und Rosmarin	8,50 €

Cognac

Asbach Uralt	2 cl	3,50 €
Veterano Osborn	2 cl	3,50 €
103 Brandy	2 cl	3,50 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	5,50 €
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,50 €
Otard V.S.O.P.	2 cl	6,50 €
Carlos Primero	2 cl	5,50 €



SPEISEN

Leckere Vorspeisen

Steakhaus-Salat „groß“	6,50 €
Marktfrische Blattsalate mit Essig- und Öl-Dressing	
Steakhaus-Salat „klein“	4,20 €
Marktfrische Blattsalate mit Essig- und Öl-Dressing	
Rinder-Carpaccio	13,50 €
Hauchdünnes Rinder-Filet mit Salatgarnitur und Brot	
Zwiebelringe²	7,50 €
In Bierteig, knusprig ausgebacken, dazu Bolero-Quark	
Gambas in Knobli-Öl	14,50 €
4 Sea-Water-Gambas aus dem 300°C Ofen mit Brot	
Tomaten mit Mozzarella	9,50 €
Mit fruchtigem Olivenöl, Balsamico und Rucola	
Gebackener Schafskäse	10,80 €
Aus dem 300°C Ofen mit mediterranem Gemüse ¹	
Bruschetta	5,80 €
Geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Tomatenwürfeln	
Tomatensalat	5,50 €
Mit roten Zwiebeln, Olivenöl und Oregano	

Hausgemachte Suppen

Rindfleisch-Suppe Klare, kräftige Rinderbrühe mit Fleischinlage	6,50 €
Zwiebel-Suppe Klare Brühe mit Zwiebeln und mit Käse überbacken	6,50 €
Tomatencreme-Suppe Von frischen Tomaten mit Basilikum und Sahne	6,50 €
Gulasch-Suppe Der pikante Klassiker mit viel Fleisch	6,50 €

Dips, Saucen und Brot

Bolero-Quark Mit Kräutern, Salz, Pfeffer	1,50 €
Kräuter-Butter Mit feinen Kräutern	1,50 €
Knoblauch-Creme Mit frischem Knoblauch	1,50 €
Bolero-Brotkorb Ofenwarmes Ciabatta	3,50 €
Barbecue-Dip Rauchig, deftig, pikant	1,20 €
Salsa-Dip Fruchtig, frisch, mild	1,20 €
Chili-Dip Chili rot, sehr pikant	1,20 €
Mango-Dip Fruchtig, leicht, pikant	1,20 €
Pfefferrahmsöße	4,00 €
Bernaise Sauce	4,00 €

Satte Beilagen

Ofen-Kartoffel Täglich ofenfrisch, dazu servieren wir Bolero-Quark	3,80 €
Country-Kartoffeln Deftige, kleine, gebratene Kartoffeln mit Schale	3,80 €
Steakhaus-Fries Extra breite Pommes frites	3,50 €
Pommes frites Extra schlanke Pommes frites	3,50 €
Pfannen-Gemüse Frisches Saison-Gemüse in Kräuter-Öl gebraten	3,80 €
Grüne Bohnen Frische Prinzess-Bohnen mit Schinken-Würfeln ^{1,6}	3,80 €
Gegrillter Maiskolben Mit Kräuterbutter und Salz	3,80 €
Gebratene Zwiebeln	3,00 €
Bratkartoffeln Mit Zwiebeln und Speck	4,00 €
Gebratene Champignons	3,80 €

Salate, knackig und frisch

Wellness Salat	9,80 €
Vegetarische Salatvariation mariniert mit Essig und Öl, dazu ein Körner-Mix	
Fitness Salat	13,50 €
Knackige, ausgesuchte Salate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	
Argentinischer Salat	15,90 €
Rustikale Blattsalate mit Körnern und ein in Streifen geschnittenes Roastbeef	
Gamba-Salat	17,50 €
Knackige, ausgesuchte Salate mit gegrillten, rosaroten Gambas	

Zu den Salaten reichen wir Brot und ein Dressing nach Wahl:

Essig und Öl , klassisch, Balsamico ² und Olivenöl	Joghurt-Kräuter , frisch, feines Kräuteraroma
--	--

Bolero-Steaks „Solo“

Zur Kombination mit unseren Salaten, Beilagen, Dips und Saucen.

Argentinische Steak-Hüfte	220 gr.	16,90 €
Aus der Keule des Rindes, ohne Fettrand		
Deutsches Rib-Eye-Steak	300 gr.	21,90 €
Aus der Färsen-Hochrippe, mit „Fett-Auge“		
Argentinisches Black-Angus-Rumpsteak	250 gr.	21,50 €
Aus dem Roastbeef, mit leichtem Fettrand		
Argentinisches Filet-Steak	220 gr.	24,80 €
Aus der Lende geschnitten, nahezu fettarm		

Bolero-Steaks „Komplett“

Bolero-Steak-Komplett-Gerichte servieren wir mit einem kleinen Steakhaus-Salat und einer Ofenkartoffel mit unserem Bolero-Quark. Jede Beilagen-Änderung pauschal 2 € Aufpreis.

Der Klassiker: Black-Angus-Rumpsteak	180 gr.	22,50 €
Aus dem Roastbeef geschnitten, mit einem leichtem Fettrand, typisch im Geschmack, deftig gegrillt	250 gr.	26,50 €
	400 gr.	31,90 €
Das Elegante: Entrecôte	250 gr.	24,50 €
Aus der Zwischenrippe geschnitten, charakteristisch marmoriert, kräftig im Aroma und dennoch zart		
Das Rustikale: Rib-Eye-Steak	300 gr.	27,50 €
Aus der Hochrippe von deutschen Jung-Rindern, mit einem großen Fettauge, herzhaft und mit rauchigem Geschmack	400 gr.	31,50 €
Das Glanzstück: T-Bone-Steak	wie gewachsen:	
Filet und Roastbeef eines jungen Rindes, am Knochen	je 100 gr.	8,80 €
gegrillt, groß und saftig - Der Stolz der „Bolero-Küche“-		
Das Feine: Filet-Steak	180 gr.	27,50 €
Ein Stück vom Zartesten, was ein Rind zu bieten hat, fettarm und schmackhaft	220 gr.	30,80 €
	300 gr.	37,90 €

Bolero-Steaks „Spezial“

Jede Beilagen-Änderung pauschal 2 € Aufpreis.

Für Deftige: Bolero-Grill-Spieß	18,50 €
Drei saftige Sorten Fleisch: Rind, Schwein und Pute dazu Pommes frites und frisches Pfannengemüse	
Für Zarte: Bolero-Filet-Spieß	24,90 €
Zarte, gegrillte, fettarme Rinder-Filet-Spitzen, dazu Steakhaus-Fries und frische grüne Bohnen	
Für Gourmets: Surf'n Turf	33,80 €
200 gr. Filet-Steak mit zwei Riesengarnelen, dazu frisches Pfannengemüse und Country-Kartoffeln	

Huhn, Schwein, Lamm, Fisch und Co.

Zu diesen Gerichten servieren wir einen kleinen Salat. Jede Beilagen-Änderung pauschal 2 € Aufpreis.

Spare-Ribs	15,50 €
Gegrillte und marinierte Schweinerippchen mit Pommes frites und Barbecue-Sauce	
Schweinerückensteak	15,50 €
Mageres Schweinsteak vom Grill mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter	
Schweine-Lende	17,80 €
Als Medallions saftig gegrillt, mit Pommes frites, frischen Kräutern und Olivenöl	
Hähnchenbrust-Filet	15,80 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites und reifen, geschmolzenen Sonnentomaten	
Lamm-Krone	26,80 €
Mit Country-Kartoffeln und aromatischen mediterranen Kräutern	
Zander	18,50 €
Wertvoller Speisefisch mit besonders festem, weißem Fleisch mit Country-Kartoffeln	
Lamm-Kotelett	25,80 €
Mit Country-Kartoffeln und aromatischen mediterranen Kräutern	



Steakhaus-Burger

Alle Burger servieren wir mit hausgemachter Burger-Sauce.

Hamburger	8,50 €
180 gr. und 100% Rindfleisch	
Hähnchenburger	8,50 €
Mit frischer Hähnchenbrust	
Cheeseburger	9,50 €
Mit saftigem Chesterkäse	
Angus-Burger-Menü	16,90 €
Gegrilltes Rumpsteak, in Streifen geschnitten, auf warmem Ciabatta, mit Pommes frites und Salat	
Bolero-Giant-Menü, 230 gr. Super-Burger	15,70 €
100%iges Angus-Beef, Pommes frites und ein kleiner Steakhaus-Salat	
Extras Burger	
Spiegelei	1,80 €
Bacon	1,80 €
Käse	1,80 €
Zwiebeln (Burger)	1,80 €

Kindergerichte

Zu allen Kindergerichten servieren wir Pommes frites und Ketchup. Jede Beilagen-Änderung pauschal 2 € Aufpreis.

Zorro-Spieß	9,50 €
Kleiner Grill-Spieß-Mix mit dreierlei Fleisch	
Gauchteller	12,90 €
Kleines Rumpsteak, wie die Großen, vom Lava-Grill	
Porki-Taler	9,50 €
Zwei kleine, gegrillte Schweine-Medallions	
Mister Chicken	9,50 €
Ein Teller voll knuspriger Chicken-Nuggets	

Desserts

Gemischter Eisbecher	5,50 €
Bunt gemischter Eisbecher mit 3 verschiedenen Kugeln Eis und Sahne	
Apfelstrudel	7,50 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon Vanille-Eis, dazu Sahne und Zimtpuder	
Waldbeeren Pfannkuchen	7,50 €
Hausgemachte Pfannkuchen mit fruchtiger Waldbeerenfüllung, dazu Vanille-Eis und Sahne	
Bourbon Vanille-Eis	6,80 €
Mit frischen heißen Himbeeren und einer dicken Sahnehaube	
Schokoladen-Soufflé	7,50 €
Luftiges Schokoladen-Soufflé mit fruchtiger Kirschgrütze	
Griechischer Joghurt	7,50 €
Griechischer Joghurt mit Honig und frischen Walnüssen	

Gewichts-Angaben

Sehr verehrte Gäste,
alle Gewichtsangaben, insbesondere bei unseren Fleischgerichten, beziehen sich auf des rohe Steak. Beim Grillen ergeben sich durch Wasserverlust automatische Gewichts-Verluste.

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 koffeinhaltig
- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 chininhaltig
- 6 mit Antioxydationsmittel

Einige Weine können Sulfite enthalten. Backwaren können Spuren von Sesam enthalten.

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich inklusive der gesetzlichen und jeweils aktuell gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienung.