



GETRÄNKE

Biere vom Fass

Pils	0,25l	3,10 €
	0,4l	4,10 €
Dunkel, Paulaner	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen	0,3l	3,40 €
	0,5l	4,50 €

Biere aus der Flasche

Pils, alk.frei	0,3l	3,10 €
Hefeweizen, alk.frei	0,5l	4,30 €
Hefeweizen dunkel	0,5l	4,30 €
Kristallweizen	0,5l	4,30 €
Malzbier, alkoholfrei ¹	0,3l	3,10 €

Erfrischungsgetränke

Wasser (medium)	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Wasser (pur)	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Coca Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ² , Coke Light ^{1,2,9,11,12} , Coke Zero ^{1,2,9,11,12} , Mezzo Mix ^{2,3}	0,2l	2,90 €
Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹⁰	0,3l	3,60 €

Fruchtsäfte

Apfelschorle	0,2l	2,90 €
	0,3l	3,20 €
Apfelsaft	0,3l	3,50 €
Orangensaft	0,3l	3,50 €
Kirschsafte	0,3l	3,50 €
Bananensaft	0,3l	3,50 €
Johannisbeersaft	0,3l	3,50 €

Apfelwein

Apfelwein	0,25l	3,10 €
Pur, sauer oder süß	0,5l	4,60 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee ⁹	2,80 €
Espresso ⁹	2,70 €
Doppelter Espresso ⁹	3,80 €
Espresso Macchiato ⁹	2,80 €
Latte Macchiato ⁹	3,80 €
Cappuccino ⁹	3,40 €
Café au Lait ⁹	3,80 €
Tee, verschiedene Sorten	3,00 €

Apéritifs & Bitter

Lillet ⁴	7,20 €
Aperol Spritz	7,20 €
Hugo	7,20 €
Martini, rosso	5 cl 4,50 €
Martini, bianco	5 cl 4,50 €
Sherry, dry	5 cl 4,50 €
Sherry, medium	5 cl 4,50 €
Campari-0 ¹	4 cl+0 5,50 €
Ramazotti ²	2 cl 3,50 €
Fernet Branca	2 cl 3,50 €
Averna	2 cl 3,50 €
Jägermeister	2 cl 3,20 €
Baileys auf Eis	4 cl 4,50 €
Licor 43 ³	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	6,80 €
Grauburgunder Trocken	0,2l	6,80 €
	0,75l	25,50 €
Riesling Trocken	0,2l	6,80 €
Riesling Halbtrocken	0,2l	6,80 €
Riesling	0,75l	25,50 €
Chardonnay	0,2l	6,80 €
Sauvignon Blanc	0,2l	7,20 €
	0,75l	27,80 €
Weißweinschorle	0,2l	5,20 €
Rosewein	0,2l	6,80 €

Rotweine

Merlot	0,2l	6,80 €
	0,75l	26,50 €
Primitivo di Manduria	0,2l	6,80 €
	0,75l	28,50 €
Spätburgunder Trocken	0,2l	6,80 €
Amarone Classico della Volpolicella	0,75l	45,50 €
Montepulciano	0,2l	6,80 €
Malbec	0,75l	37,50 €
Rioja Reserva	0,75l	37,50 €

Secco & Champagner

Prosecco, trocken	Glas 0,1 l	5,80 €
	Fl. 0,75 l	32,50 €
Champagner	Fl. 0,75 l	58,50 €

Gin

Tanqueray Gin mit Goldberg Tonic und Limette	6,80 €
Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic und Gurke	8,20 €
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 €

Öffnungszeiten

Mo, Di, Mi, Fr:	12:00 - 14:30 Uhr
	17:30 - 23:30 Uhr
Donnerstags:	Ruhetag
Sa - So:	12:00 - 23:30 Uhr (durchgehend)
	Warme Küche bis 22:00 Uhr



SPEISEN

Leckere Vorspeisen

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

Hausgemachte Suppen

Rindfleisch-Suppe ¹ Klare, kräftige Rinderbrühe mit Fleischeinlage	6,90 €
Zwiebel-Suppe ^{A,6} Klare Brühe mit Zwiebeln und mit Käse überbacken	6,90 €
Tomatencreme-Suppe ^{6J} Von frischen Tomaten mit Basilikum und Sahne	6,90 €
Gulasch-Suppe ^{6&J} Der pikante Klassiker mit viel Fleisch	7,20 €

Dips, Saucen und Brot

Bolero-Quark ⁶ Mit Kräutern, Salz, Pfeffer	1,80 €
Kräuter-Butter ^{6&J} Mit feinen Kräutern	1,80 €
Knoblauch-Creme ⁶ Mit frischem Knoblauch	1,80 €
Bolero-Brotkorb ^A Ofenwarmes Ciabatta	3,50 €
Barbecue-Dip ^{4,7} Rauchig, deftig, pikant	1,50 €
Chili-Dip ^{4J} Chili rot, sehr pikant	1,50 €
Pfefferrahmsoße ^{A,6}	4,00 €
Bernaise Sauce ^{6,6}	4,00 €
Pilz-Rahm-Soße ^{A,6}	4,00 €

Satte Beilagen

Ofen-Kartoffel ⁶ 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	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 [€]	11,80 €
Knackige, ausgesuchte Salate mit Körnermix	
Fitness Salat ^{€,&J}	14,50 €
Knackige, ausgesuchte Salate mit Körnermix und gegrillten Hähnchenbruststreifen	
Argentinischer Salat [€]	18,90 €
Knackige, ausgesuchte Salate mit Körnermix und ein in Streifen geschnittenes Roastbeef	
Gamba-Salat ^B	19,50 €
Knackige, ausgesuchte Salate mit gegrillten, rosaroten Gambas	

Zu den Salaten reichen wir Brot und ein Dressing nach Wahl:
Essig und Öl ^{4,4,7} klassisch, Balsamico und Olivenöl
Joghurt-Kräuter ⁶ frisch, feines Kräutraroma



Bolero-Steaks „Solo“

Zur Kombination mit unseren Salaten, Beilagen, Dips und Saucen			
Argentinische Steak-Hüfte	220 gr.	18,90 €	
Aus der Keule des Rindes, ohne Fettrand			
Deutsches Rib-Eye-Steak	300 gr.	24,90 €	
Aus der Färsen-Hochrippe, mit „Fett-Auge“			
Argentinisches Black-Angus-Rumpsteak	250 gr.	24,50 €	
Aus dem Roastbeef, mit leichtem Fettrand			
Argentinisches Filet-Steak	220 gr.	27,80 €	
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.	25,50 €	
Aus dem Roastbeef geschnitten, mit einem leichtem Fettrand, typisch im Geschmack, deftig gegrillt	250 gr.	29,50 €	
	400 gr.	34,90 €	
Das Elegante: Entrecôte	250 gr.	27,50 €	
Aus der Zwischenrippe geschnitten, charakteristisch marmoriert, kräftig im Aroma und dennoch zart			
Das Rustikale: Rib-Eye-Steak	300 gr.	30,50 €	
Aus der Hochrippe von deutschen Jung-Rindern, mit einem großen Fettauge, herzhaft und mit rauchigem Geschmack	400 gr.	34,50 €	
Das Feine: Filet-Steak	180 gr.	30,50 €	
Ein Stück vom Zartesten, was ein Rind zu bieten hat, fettarm und schmackhaft	220 gr.	33,80 €	
	300 gr.	40,90 €	

Bolero-Steaks „Spezial“

Jede Beilagen-Änderung pauschal 2 € Aufpreis.

Für Deftige: Bolero-Grill-Spieß	20,50 €
Drei saftige Sorten Fleisch: Rind, Schwein und Pute dazu Pommes frites und frisches Pfannengemüse	
Für Zarte: Bolero-Filet-Spieß	27,90 €
Zarte, gegrillte, fettarme Rinder-Filet-Spitzen, dazu Steakhaus-Fries und frische grüne Bohnen	
Für Gourmets: Surf´n Turf ^B	36,80 €
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 ^{4,7}	17,50 €
Gegrillte und marinierte Schweineripppen mit Pommes frites und Barbecue-Sauce	
Schweinerückensteak ^{6,&J}	17,50 €
Mageres Schweinesteak vom Grill mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter	
Schweine-Lende	19,80 €
Als Medaillons saftig gegrillt, mit Pommes frites, frischen Kräutern und Olivenöl	
Putenbrust-Filet	17,80 €
Gegrillte Putenbrust mit Pommes frites und reifen, geschmolzenen Sonnentomaten	
Lamm-Krone	30,80 €
Mit Country-Kartoffeln und aromatischen mediterranen Kräutern	
Zander	20,50 €
Wertvoller Speisefisch mit besonders festem, weißem Fleisch mit Country-Kartoffeln	
Lamm-Kotelett	29,80 €
Mit Country-Kartoffeln und aromatischen mediterranen Kräutern	



Steakhaus- Burger

Alle Burger servieren wir mit hausgemachter Burger-Sauce.

Hamburger ^{A,C,J,K}	10,50 €
180 gr. und 100% Rindfleisch	
Putenburger ^{A,C,J,K}	10,50 €
Mit frischer Putenbrust	
Cheeseburger ^{A,C,J,K}	11,50 €
Mit saftigem Cheddarkäse	
Angus-Burger-Menü ^{A,C,J,K}	18,90 €
Gegrilltes Rumpsteak, in Streifen geschnitten, auf warmem Ciabatta, mit Pommes frites und Salat	
Bolero-Giant-Menü, 230 gr. Super-Burger ^{A,C,J,K}	17,70 €
100%iges Angus-Beef, Pommes frites und ein kleiner Steakhaus-Salat	

Extras Burger	
Spiegelei ^C	2,10 €
Bacon ^{2,B}	2,20 €
Käse ^G	2,10 €
Zwiebeln (Burger)	2,00 €

Kindergerichte

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

Zorro-Spieß	10,50 €
Kleiner Grill-Spieß-Mix mit dreierlei Fleisch	
Gauchteller	13,90 €
Kleines Rumpsteak, wie die Großen, vom Lava-Grill	
Porki-Taler	10,50 €
Zwei kleine, gegrillte Schweine-Medaillons	
Mister Chicken ^{6A}	10,50 €
Ein Teller voll knuspriger Chicken-Nuggets	

Desserts

Gemischter Eisbecher ⁶	5,50 €
Bunt gemischter Eisbecher mit 3 verschiedenen Kugeln Eis und Sahne	
Apfelstrudel ^{A,C,G}	7,50 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon Vanille-Eis, dazu Sahne und Zimtpuder	
Waldbeeren Pfannkuchen ^{A,C,G}	7,50 €
Hausgemachte Pfannkuchen mit fruchtiger Waldbeerenfüllung, dazu Vanille-Eis und Sahne	
Bourbon Vanille-Eis ^{6,G}	6,80 €
Mit frischen heißen Himbeeren und einer dicken Sahnehaube	
Schokoladen-Soufflé ^{A,C,G}	7,50 €
Luftiges Schokoladen-Soufflé mit fruchtiger Kirschgrütze	
Griechischer Joghurt ^{€,&G}	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 Farbstoff	8 Mit Nitritpökelsalz	A Gluten	H Schalenfrüchte
2 Mit Konservierungsstoff	9 Koffeinhaltig	B Krebstiere	I Sellerie
3 Mit Antioxydationsmittel	10 Chininhaltig	C Eier	J Senf
4 Mit Schwefeldioxid	11 Mit Süßungsmitteln	D Fisch	K Sesam
5 Mit Geschmacksverstärker	12 Enthält eine	E Erdnüsse	L Schwefeldioxid-Sulfite
6 Mit Phosphat	Phenylalaninquelle	F Soja	M Lupine
7 Mit Sulfit	13 Mit Taurin	G Milch	N Weichtiere

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.