

Bei
Gerda



Unsere Geschichte



1869

Im Jahr 1869 kam der Bahnwärter Carl Bolte nach Salzbergen. Er gründete das Lebensmittelgeschäft Bolte mit eigener Bäckerei und Schenkwirtschaft. Das 1. Haus Bolte stand damals auf dem heutigen "Dorfplatz".

Luise und Josef Bolte führten das Haus Bolte durch den 2. Weltkrieg. Josef Bolte kam nach dem Krieg krebskrank nach Hause zurück. Luise zog die drei Kinder Anita, Josef und Gerda groß und war gezwungen das Lebensmittelgeschäft und die Bäckerei zu verpachten. Die Schenkwirtschaft betrieb sie selbst weiter.

1936



Der Sohn von Luise und Josef, ebenfalls Josef Bolte übernahm als gelernter Bäcker die Gaststätte Bolte und baute das heutige Gebäude an der Bahnhofstraße 1968. Mit dem Bau der 2. und 3. Kegelbahn unterstützte seine Schwester Gerda ihn täglich bei der Arbeit und versorgte die Gäste. Gerda führte mit ihren traditionellen Schnitzelgerichten die "à la carte" Küche im Haus Bolte ein. Auch Familienfeiern wurden nach guter alter Tradition bekoht.



1958

Da Josef Bolte keine Kinder hatte, übernahm 1995 Silvia Wehkamp (jüngste Tochter von Gerda) nach der Geburt ihrer beiden Töchter die Gaststätte.

Heute verfügt das Haus Bolte über 25 Hotelzimmer mit hauseigenem Restaurant "Bei Gerda" und Eiscafé, 3 Kegelbahnen und 2 Außenterrassen. Kern der Speisekarte sind die traditionellen Schnitzelgerichte transferiert in die heutige Zeit.

2023



Speisen



Liebe Gäste,

das Wohl der Tiere und unsere Umwelt liegen uns am Herzen. Daher achten wir bei der Auswahl unserer Rohstoffe, insbesondere beim Fleisch, auf eine artgerechte Tierhaltung. Damit wir Euch die beste Qualität und Frische unserer Zutaten garantieren können, arbeiten wir mit regionalen und lokalen Lieferanten aus unserer Heimat zusammen.

vegetarisch 

vegan 



Vorspeisen

Gerdas Tagessuppe mal so, mal so	6,80	Gebackener Schafskäse  auf Tomate und Rucola	8,40
Stangenbrot  mit Knoblauch-Tunke	4,50	Rote Beete Carpaccio  Schafskäse, karamalisierte Walnüsse	9,80
Knoblauch Pfannenbrot   mit zweierlei Tunke nach Wahl	6,60	Zucchiniwaffeln  Zucchini, Cheddar, Zwiebel gebacken mit Knoblauchtunke	7,80
Champignons mit Lauchzwiebeln  mit Knoblauch-Tunke	6,80	Hähnchenspieß Mango Curry knusprig paniertes Hähnchen mit exotischer Tunke und Brot	7,80
Gemüsecrokette  Gemüsekuigel gefüllt mit Schafskäse, paniert, Puszta-Soße	8,50	Rinder Carpaccio Rindfleisch roh, Champignons, Rucola Parmesan, Pinienkerne	13,90



Burger



Josef

11,50

Schweineschnitzel mit knuspriger Chilli-Bacon Panade, marinierten Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar und Haus-Burger-Tunke im hauseigenen Burger Brötchen*

Carl

13,50

Rinderschnitzel mit knuspriger Parmesan-Rosmarin-Knoblauch Panade, süßen marinierten Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar und Haus-Burger-Tunke im hauseigenen Burger Brötchen*

Gerda

10,80

Hähnchenschnitzel mit Paprika-Curry-Cornflakes-Panade, Preiselbeeren, Ziegenfrischkäse, Gurke, Salat, Limetten-Minz Tunke im hauseigenen Burger Brötchen*

Luise

10,80

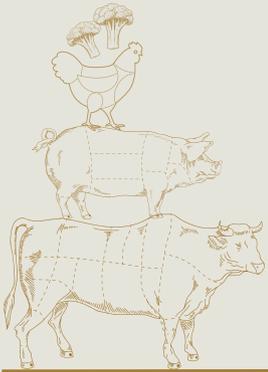
vegetarisches Schnitzel mit klassischer Panade, marinierten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat, Gouda und Limetten-Minz-Tunke im hauseigenen Burger- Brötchen

Optional

je 1,80

Parmesan, Cheddar, Gouda, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Zwiebeln, Speck, extra Tunke, Jalapenos, Ananas

*mit Sepia



Schnitzel - Bankasten

Schritt 1

Das Fleisch

Schweineschnitzel

100 g - 4,50
200 g - 9,00
300 g - 13,50

Rinderschnitzel

250 g - 17,80

Rumpsteak

250 g - 21,50

Hähnchenschnitzel

250 g - 10,90

Vegan 🍃🍃

250 g - 11,50

Schritt 2

Die Panade

Klassiker

Klassisch
Dinkel
Natur

Herzhaft

Chilli-Bacon
Röstzwiebel-Senf
Parmesan-Rosmarin*

*mit Knoblauch

Exotisch

Paprika-Curry-Cornflakes
Dinkel-Zitrone

Schritt 3

Die Soße

Jägersoße 🍃

mit Pilzen und Zwiebeln

Pusztasoße 🍃

mit Paprika und Zwiebeln

Champignonrahmsoße 🍃

mit Champignons und
Zwiebeln

Currysahnesoße 🍃

mit Curry und Zwiebeln

Pfefferrahmsoße 🍃

mit Pfefferkörnern

+ je 2,00
extra

Schritt 4

Der Belag

überbacken

Gouda
Parmesan
Mozzarella
Blauschimmelkäse
Cheddar

oben drauf

Zwiebeln
Speckwürfel
Speckstreifen
Champignons
Tomate
Jalapenos
Spiegelei
Ananas

+ je 1,80
extra



Sattmacher



Beilagen

je 4,80

- Hauspommes 🍃
- Süßkartoffelpommes 🍃
- Bratkartoffeln
- Wildreis 🍃 🍃
- Buntes Pfannengemüse 🍃 🍃
- gerösteter Blumenkohl-Brokkoli Mix, Hollandaise 🍃
- knusprige Bohnen mit Speck im Bierteig
- Saisongemüse 🍃
- Speckbohnen

Zum Tunken 🍃

je 1,80

- Tomaten-Tunke 🍃 🍃
- Mayonaise
- Knoblauch-Tunke
- Frische Kräuterbutter
- Curry-Ananas-Tunke
- Haus-Burger-Tunke
- BBQ-Tunke
- Blauschimmel-Tunke
- Limetten-Minz-Tunke



Spezialitäten

Kartoffel-Puffer-Burger

17,50

Kartoffelpuffer, Schweineschnitzel, Apfelmus, Salat und Preiselbeeren

Schnitzel - Flammkuchen

27,20

Schweineschnitzel 400g, Schmand, Speckwürfel, Zwiebeln und Gouda

Dreierlei vom Schnitzel

27,90

drei Schnitzel á 100g mit verschiedenen Panaden (Dinkel, Chilli-Bacon, Parmesan-Rosmarin-Knoblauch), Zwiebeln, Jäger- und Pusztasoße, Mayonaise, Hauspommes und Salat

Gerdas Schnitzel-Mix

29,90

Schnitzel vom Hähnchen mit Dinkel-Zitronen-Panade, vom Rind mit Zwiebel-Senf-Panade und vom Schwein mit klassischer Panade, Currysoße, Champignonrahmsoße, Hauspommes und Salat

Bauernschnitzel

32,50

Schweinefiletschnitzel 250g mit klassischer Panade, mit Speck, Zwiebeln und Pilzen, Bratkartoffeln und Speckböhnchen

Filetpfanne

27,50

Medaillons vom Schwein 250g, Pilze, Zwiebeln, Gouda, Bratkartoffeln und Salat



Aus dem Garten



Salate

- Kleiner Salatmix** 🍃🍃 5,50
Blattsalat, eingelegte Möhren,
Tomaten, Paprika, Gurke
- Rote-Beete Salat** 🍃🍃 6,80
Rote Beete, Apfel, Zwiebeln
- Bunter Salat** 🍃 11,80
Blattsalat, Rucola, Spinat, Paprika,
Gurken, eingelegte Möhren,
Mozzarella, Pinienkerne,
Kirschtomaten
- Rucola Salat** 14,50
Blattsalat, Rucola, rote Beete,
Schafskäse, Champignons, Speck,
Kirschtomaten, Walnüsse

wahlweise mit

- Schnitzelstreifen - 5,50
Rindfleischstreifen - 7,50
Hähnchenbruststreifen - 5,80

Bunte Schüsseln

- Biker-Schüssel** 🍃 14,80
Wildreis, knackiger Blattsalat, Mais,
Heidelbeeren, Möhren, Paprika, Gurken,
Kirschtomaten, Mozzarella, Erdnuss
- Fitness-Schüssel** 🍃 14,80
Rosmarinkartoffeln, Blattspinat,
Kichererbsen, Rote Beete, Tomate,
Schafskäse, Cashewkerne
- Power-Schüssel** 🍃 14,80
Wildreis, Blattspinat, Mais, Rosinen, grüne
Bohnen, Kichererbsen, Blumenkohl, Brokkoli,
Pinienkerne

Dressing

- Erdbeer-Balsamico, Mango-Balsamico, Honig-Senf,
Joghurt, Essig-Öl



Für unsere Kinder

Schnitzelkönig

kleines Schnitzel mit Hauspommes, Tomaten-Tunke und Mayonaise

7,50

Hähnchenprinzessin

Hähnchennuggets mit Hauspommes, Tomaten-Tunke und Mayonaise

7,50

Märchenteller

Wildreis, Schnitzelstreifen mit Champignonrahm

7,50



Nachspeisen



Joghurteis mit Waldfrucht, Sahne und Waldfruchtsoße	5,80
Gerdas Vanillepudding im Glas 🍃 mit Erdbeeren, Sahne und Erdbeersoße	5,80
Rhabarber-Erdbeer-Kompott 🍃 mit Vanilleeis, Sahne und Erdbeersoße	5,80
Saisonal: Oktober-März	
Schokoladenmousse im Glas 🍃 mit Straciatellaeis, Eierlikör, Sahne und Schokoraspeln	5,80
Bienenstich im Glas 🍃 Biskuit, Mandeln und Vanillepudding	5,80

Getränke





Getränke



Biere

König Pilsener v. Fass	0,3l	3,40		0,5l	5,30
Theodor König v. Fass	0,3l	3,40		0,5l	5,30
Bierbowle v. Fass	0,3l	4,50		0,5l	6,50
Köstritzer v. Fass	0,3l	3,40		0,5l	5,30
Benediktiner Weissbier v. Fass	0,5l	5,30			
Benediktiner hell	0,33l	3,40			
Bitburger Pils / Radler 0,0 %	0,33l	3,40			
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	5,30			

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / Cola Zero	0,33l	3,40
Sinalco Cola / Orange / Sprite	0,3l	3,40
Regina	0,3l	3,20
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,80
Gerolsteiner classic / medium / naturell	0,25l	2,80
Gerolsteiner classic / naturell	0,75l	6,90
Fassbrause Holunder und Zitrone	0,33l	3,40
hauseigenes Tafelwasser	0,5l	3,80
Tonicwater	0,2l	2,80

Unsere Hauslimonaden

Orange - Limette Limonade
Zitronen - Melisse Limonade



0,3l 4,00 | 0,5l 5,80



Getränke

Säfte

Maracuja	0,2l	3,30
Ananas	0,2l	3,30
Orange	0,2l	3,30
Apfel	0,2l	3,30
Banane	0,2l	3,30
Kirsche	0,2l	3,30
Schwarze Johannisbeere	0,2l	3,30
Rhabarber	0,2l	3,30
Cranberry	0,2l	3,30

Alle unsere Säfte sind auch als
Schorlen erhältlich.

Saftschorle 0,3l 3,80 | 0,5l 4,80

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,50
Pott Kaffee	3,00
Kännchen Kaffee	3,50
Cappuccino	2,80
Espresso	2,00
Milchkaffee	3,40
Latte Macchiato	3,70
Tasse Tee	2,50
Kakao	3,00
Kakao mit Sahne	3,80
Glühwein	4,00





Getränke

Aperitif

Aperol gespritzt

7,00

Lillet Wildberry

7,00

Hugo

7,00

Cocktails

Sex on the Ems

Wodka, Pfirsichlikör, diverse Säfte

7,50

Mojito

Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

7,50

Gin Tonic

Gin, Tonicwater, Rosmarin, Tanqueray

6,90

Cuba Libre

Rum, Limette, Rohrzucker, Cola

7,50

Tequila Sunrise

Tequila, Zironen-, Orangensaft, Grenadine

7,50

Cool Juice alkoholfrei

Orangen-, Maracujasaft, Vanilleeis, Grenadine

5,90

Coconut Kiss

Sahne, Orangen-, Ananassaft, Kokossirup

5,90

Weißweine

Grauer Burgunder trocken

0,2l 6,20 | 0,75l 22,50

Riesling Spätlese trocken

0,2l 6,80 | 0,75l 23,50

Chardonnay trocken

0,2l 6,20 | 0,75l 22,50

Riesling Reserve halbtrocken

0,2l 7,50 | 0,75l 26,00

Rosé

Portugieser Weißherbst lieblich

0,2l 6,80 | 0,75l 23,50

Rotweine

Spätburgunder trocken

0,2l 7,80 | 0,75l 28,00

St. Laurent trocken

0,2l 6,50 | 0,75l 23,00

Lemberger halbtrocken

0,2l 6,50 | 0,75l 23,00

Portugieser lieblich

0,2l 6,50 | 0,75l 23,00



Getränke



Spirituosen

Korn, Wachholder 2 cl	1,50
Jägermeister 2 cl	2,50
HKT 2 cl	2,50
Fernet Branca / Menta 2 cl	3,00
Sambuca / Ouzo 2 cl	2,50
Malteser / Linie 2 cl	3,50
Ramazotti 2 cl	2,50
Grappa 2 cl	3,90
Baileys 2 cl	2,50
Küstennebel 2 cl	2,50
Tanqueray/Gin 2 cl	3,00
Eierlikör 2 cl	2,00
Wodka 2 cl	2,50
Bärenfang 2 cl	2,50
Weinbrand 2 cl	2,50
Sherry 4 cl	4,50
Saure Kirsche 2 cl	2,00
Berliner Luft 2cl	2,00

Brände von Prinz

Alte Williamsbirne 2 cl	3,90
Alte Haselnuss 2 cl	3,90
Alte Marille 2 cl	3,90

Gemischtes

Korn - Mix	3,00
Havanna - Mix	4,50
Weinbrand - Mix	4,50
Jim Beam - Mix	4,50
Redbull - Mix	5,50
Captain Morgan - Mix	4,50