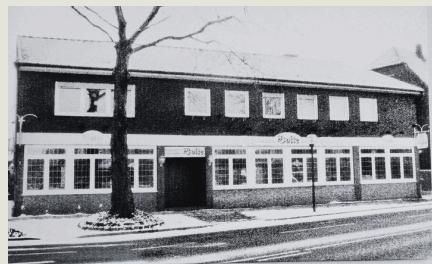




Unsere Geschichte



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.



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.

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".

1936



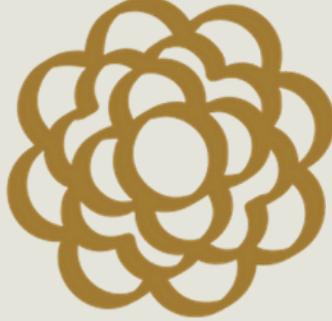
1958

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 gekocht.

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



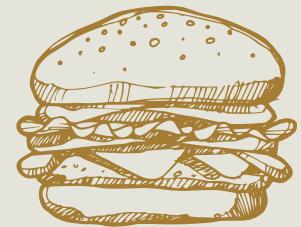
vegan





Vorspeisen

Gerdas Tagessuppe mal so, mal so	6,80	Gebackener Schafskäse auf Tomate und Rucola	8,70
Stangenbrot mit Knoblauch-Tunke	4,80	Rote Beete Carpaccio Schafskäse, karamellisierte Walnüsse	9,90
Knoblauch Pfannenbrot mit zweierlei Tunke nach Wahl	6,80	Kartoffelpuffer 2 Kartoffelpuffer , Apfelmus	9,50
Champignons mit Lauchzwiebeln mit Knoblauch-Tunke	7,50	Hähnchenspieß Mango Curry knusprig paniertes Hähnchen mit exotischer Tunke und Brot	8,50
Gemüsekroquette Gemüsekugel gefüllt mit Schafskäse, paniert, Puszta-Soße	8,50	Rinder Carpaccio Rindfleisch roh, Champignons, Rucola Parmesan, Pinienkerne	13,90



Josef

11,90

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

Carl

13,90

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

Gerda

11,90

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

Luise

10,80

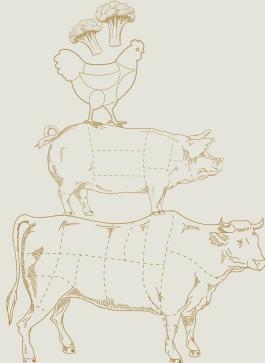
vegetarisches Schnitzel mit klassischer Panade, marinierten Zwiebeln,
Tomate, Gurke, Salat, Gouda und Limetten-Minz-Tunke im hauseigenen
Burger- Brötchen

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 - 4,80
200 g - 9,50
300 g - 14,00

Rinderschnitzel

250 g - 17,80

Rumpsteak

250 g - 22,50

Hähnchenschnitzel

250 g - 11,20

Vegan

250 g - 11,50

Schritt 2

Die Panade

Klassiker

Klassisch
Dinkel
Natur

Herhaft

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 4,90

Hauspommes



Süßkartoffelpommes



Bratkartoffeln

Wildreis



Buntes Pfannengemüse



gerösteter Blumenkohl-Brokkoli Mix, Hollandaise



knusprige Bohnen mit Speck im Bierteig

Saisongemüse



Speckbohnen

Zum Tunken



Tomaten-Tunke



Mayonaise

Knoblauch-Tunke

Frische Kräuterbutter

Curry-Ananas-Tunke

Haus-Burger-Tunke

BBQ-Tunke

Blauschimmel-Tunke

Limetten-Minz-Tunke

je 1,80



Spezialitäten

Kartoffel-Puffer-Burger

Kartoffelpuffer, Schweineschnitzel, Apfelmus, Salat und Preiselbeeren

17,90

Schnitzel - Flammkuchen

Schweineschnitzel 400g, Schmand, Speckwürfel, Zwiebeln und Gouda

27,50

Dreierlei vom Schnitzel

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

27,90

Gerdas Schnitzel-Mix

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

29,90

Bauernschnitzel

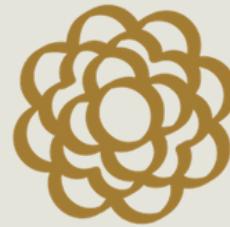
Schweinefiletschnitzel 250g mit klassischer Panade, mit Speck, Zwiebeln und Pilzen, Bratkartoffeln und Speckböhnnchen

29,90

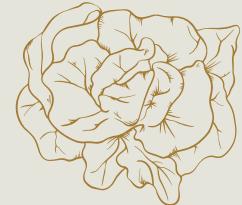
Filetpfanne

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

28,50



Aus dem Garten



Salate

Kleiner Salatmix

Blattsalat, eingelegte Möhren, Tomaten, Paprika, Gurke

5,50

Rote-Beete Salat

Rote Beete, Apfel, Zwiebeln

6,80

Bunter Salat

Blattsalat, Rucola, Spinat, Paprika, Gurken, eingelegte Möhren, Mozzarella, Pinienkerne, Kirschtomaten

12,80

Rucola Salat

Blattsalat, Rucola, rote Beete, Schafskäse, Champignons, Speck, Kirschtomaten, Walnüsse

14,80

wahlweise mit

Schnitzelstreifen - 5,50

Rindfleischstreifen - 7,50

Hähnchenbruststreifen - 5,80

Bunte Schüsseln

Biker-Schüssel

Wildreis, knackiger Blattsalat, Mais, Heidelbeeren, Möhren, Paprika, Gurken, Kirschtomaten, Mozzarella, Erdnuss

15,50

Fitness-Schüssel

Rosmarinkartoffeln, Blattspinat, Kichererbsen, Rote Beete, Tomate, Schafskäse, Cashewkerne

15,50

Power-Schüssel

Wildreis, Blattspinat, Mais, Rosinen, grüne Bohnen, Kichererbsen, Blumenkohl, Brokkoli, Pinienkerne

15,50

Dressing

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



Für unsere Kinder

Schnitzelkönig

8,50

kleines Schnitzel mit Hauspommes, Tomaten-Tunke und Mayonaise

Hähnchenprinzessin

8,50

Hähnchennuggets mit Hauspommes, Tomaten-Tunke und Mayonaise

Märchenteller

8,50

Schnitzelstreifen mit Champignonrahm, Hauspommes



Nachspeisen



Joghurteis

mit Waldfrucht, Sahne und Waldfruchtsoße

6,00

Gerdas Vanillepudding im Glas

mit Erdbeeren, Sahne und Erdbeersoße

6,00

Rhabarber-Erdbeer-Kompott

mit Vanilleeis, Sahne und Erdbeersoße

6,00

Schokoladenmousse im Glas

mit Straciatellaeis, Eierlikör, Sahne und Schokoraspeln

6,00

Getränke



Getränke



Biere

König Pilsener v. Fass	0,3l	3,60		0,5l	5,80
Theodor König v. Fass	0,3l	3,60		0,5l	5,80
Bierbowle v. Fass	0,3l	4,70		0,5l	6,80
Köstritzer v. Fass	0,3l	3,60		0,5l	5,80
Benediktiner Weissbier v. Fass	0,5l	5,80			
Benediktiner hell	0,33l	3,60			
Bitburger Pils / Radler 0,0 %	0,33l.	3,60			
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	5,80			

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / Cola Zero	0,33l	3,60
Sinalco Cola / Orange / Sprite	0,3l	3,60
Regina	0,3l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,00
Gerolsteiner classic / medium / naturell	0,25l	3,20
Gerolsteiner classic / naturell	0,75l	6,90
Fassbrause Holunder und Zitrone	0,33l	3,40
hauseigenes Tafelwasser	0,5l	4,00
Tonicwater	0,2l	3,00

Unsere Hauslimonaden

Orange - Limette Limonade
Zitronen - Melisse Limonade

0,3l 4,20 | 0,5l 6,00





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 4,10 | 0,5l 5,10

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,70
Pott Kaffee	3,20
Kännchen Kaffee	3,70
Cappuccino	3,00
Espresso	2,20
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	4,20
Tasse Tee	2,70
Kakao	3,50
Kakao mit Sahne	4,00
Glühwein	4,50





Getränke

Aperitif

Aperol gespritzt

7,50

Lillet Wildberry

7,50

Hugo

7,50

Cocktails

Sex on the Ems

8,00

Wodka, Pfirsichlikör, diverse Säfte

Mojito

8,00

Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Gin Tonic

7,50

Gin, Tonicwater, Rosmarin, Tanqueray

Cuba Libre

8,00

Rum, Limette, Rohrzucker, Cola

Tequila Sunrise

8,00

Tequila, Zironen-, Orangensaft, Grenadine

Cool Juice alkoholfrei

6,50

Orangen-, Maracujasaft, Vanilleeis, Grenadine

Coconut Kiss

6,50

Sahne, Orangen-, Ananassaft, Kokossirup

Weißweine

Grauer Burgunder trocken

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

Riesling Spätlese trocken

0,2l 7,00 | 0,75l 24,50

Chardonnay trocken

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

Riesling Reserve halbtrocken

0,2l 7,80 | 0,75l 27,00

Rosé

Portugieser Weißherbst lieblich

0,2l 7,00 | 0,75l 24,50

Rotweine

Spätburgunder trocken

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

St. Laurent trocken

0,2l 6,80 | 0,75l 24,00

Lemberger halbtrocken

0,2l 6,80 | 0,75l 24,00

Portugieser lieblich

0,2l 6,80 | 0,75l 24,00



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	4,20
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	4,20
Alte Haselnuss 2 cl	4,20
Alte Marille 2 cl	4,20
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