

## Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	2,00 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Cappuccino	2,20 €
Café au Lait	3,00 €
Tee, verschiedene Sorten	2,00 €

## Desserts

<b>Gemischter Eisbecher</b> Bunt gemischter Eisbecher mit 3 verschiedenen Kugeln Eis und Sahne	4,10 €
<b>Apfelstrudel</b> Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon Vanille-Eis, dazu Sahne und Zimtpuder	4,80 €
<b>Waldbeeren Pfannkuchen</b> Hausgemachte Pfannkuchen mit fruchtiger Waldbeerenfüllung, dazu Vanille-Eis und Sahne	4,90 €
<b>Bourbon Vanille-Eis</b> Mit frischen heißen Himbeeren und einer dicken Sahnehaube	5,40 €
<b>Schokoladen-Soufflé</b> Luftiges Schokoladen-Soufflé mit fruchtiger Kirschgrütze	5,40 €
<b>Griechischer Joghurt</b> Griechischer Joghurt mit Honig und frischen Walnüssen	5,80 €

## 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.

Steakhaus Bolero · Kornmarkt 7-9 · 35578 Wetzlar

Tel.: 0 64 41 / 200 66 99 · Fax: 0 64 41 / 200 37 74

[www.steakhaus-bolero.de](http://www.steakhaus-bolero.de)



## Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,25l	2,00 €
	0,4l	3,20 €
Dunkel, Paulaner	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,60 €
Paulaner Hefeweizen	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,60 €

## Biere aus der Flasche

Bitburger Pils, alk.frei	0,3l	2,20 €
Hefeweizen, alk.frei	0,5l	3,40 €
Hefeweizen dunkel	0,5l	3,60 €
Kristallweizen	0,5l	3,60 €
Malzbier, alkoholfrei	0,3l	2,20 €

## Erfrischungsgetränke

Elisabethen Quelle (medium)	0,25l	2,00 €
	0,75l	4,50 €
Elisabethen Quelle (pur)	0,25l	2,00 €
	0,75l	4,50 €
Coca Cola <sup>3</sup> , Fanta <sup>2</sup> , Sprite, Coke Light <sup>4</sup> , Coke Zero, Mezzo Mix <sup>2,3</sup>	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,40 €
Bitter Lemon <sup>5</sup> , Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,80 €

## Fruchtsäfte

Rapp's Apfelschorle	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,00 €
Apfelsaft	0,2l	2,00 €
Tomatensaft	0,2l	2,00 €
Orangensaft	0,2l	2,00 €
Kirschsafte	0,2l	2,00 €
Bananensaft	0,2l	2,00 €

## Apfelwein

Rapp's Apfelwein No. 1	0,25l	2,00 €
Pur, sauer oder süß	0,5l	3,60 €

## Apéritifs & Bitter

Martini, rosso <sup>3</sup>	5 cl	3,20 €
Martini, bianco	5 cl	3,20 €
Sherry, dry	5 cl	3,20 €
Sherry, medium	5 cl	3,20 €
Campari <sup>2</sup> -O	4 cl+O	4,00 €
Ramazzotti <sup>2</sup>	2 cl	2,50 €
Fernet Branca <sup>2</sup>	2 cl	2,50 €
Averna <sup>2</sup>	2 cl	2,50 €
Jägermeister <sup>2</sup>	2 cl	2,20 €
Baileys auf Eis <sup>2</sup>	4 cl	3,90 €
Licor 43 <sup>3</sup>	2 cl	2,80 €
Sambuca	2 cl	2,20 €

## Secco & Champagner

Prosecco, trocken	Glas 0,1 l	4,20 €
	Fl. 0,75 l	27,50 €
Campagner	Fl. 0,75 l	45,00 €

## Spirituosen

Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Ouzo Plomariou	2 cl	2,00 €
Doppelkummel	2 cl	2,00 €
Absolut Vodka	2 cl	2,50 €
Gin	2 cl	2,50 €
Wald-Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Pircher Williams-Christ	2 cl	3,00 €
Grappa Gavi di Gavi	2 cl	3,50 €
Bacardi, White Rum	2 cl	2,50 €

## Whisky

Tullamore Dew	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	2 cl	3,80 €
Glenfiddish, Pur Malt	2 cl	4,00 €
Glenkanchie Low Land Malt (10 Years old)	2 cl	4,00 €
Chivas Regal	2 cl	4,00 €
Bushmills Malt 10 Glenfarclas Single	2 cl	4,50 €
Highland Malt (10 Years) Knockando	2 cl	5,00 €
Pure Single Malt Lagavulin	2 cl	5,00 €
Single Islay Malt (16 Years) Glenfarclas	2 cl	6,50 €
Highland Malt (15 Years)	2 cl	7,00 €

## Cognac

Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
Metaxa 5*	2 cl	3,00 €
Veterano Osborn	2 cl	3,00 €
103 Brandy	2 cl	3,50 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	5,00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,00 €
Monnet V.S.O.P.	2 cl	5,00 €
Otard V.S.O.P.	2 cl	5,00 €

## Weissweine

Grüner Veltiner	0,2l	3,90 €
Grauburgunder Trocken	0,2l	5,20 €
	0,75l	18,50 €
Riesling Trocken	0,2l	4,80 €
Riesling Halbtrocken	0,2l	4,80 €
Riesling	0,75l	18,00 €
Chardonay	0,2l	4,80 €
Pinot Grigio	0,2l	4,80 €
Melck's White Sauvignon Blanc	0,2l	6,40 €
	0,75l	19,50 €

## Rotweine

Merlot	0,2l	4,80 €
	0,75l	18,50 €
Primitivo di Manduria	0,2l	5,50 €
	0,75l	22,50 €
Lo Nuestro Tempranillo (Tinto)	0,2l	4,20 €
	0,75l	14,90 €
Mederano de Freixenet (Tinto)	0,2l	4,20 €
Spätburgunder Trocken	0,2l	5,20 €
Spätburgunder Halbtrocken	0,2l	4,80 €
Amarone Classico della Volpolicella	0,75l	42,50 €
Montepulciano	0,2l	4,80 €
Malbec	0,75l	29,00 €
Rioja Reserva	0,75l	29,00 €

# STEAKHAUS Bolero



EST. 2007

## Leckere Vorspeisen

<b>Steakhaus-Salat „groß“</b> Marktfrische Blattsalate mit Essig- und Öl-Dressing	5,60 €
<b>Steakhaus-Salat „klein“</b> Marktfrische Blattsalate mit Essig- und Öl-Dressing	3,50 €
<b>Rinder-Carpaccio</b> Hauchdünnes Rinder-Filet mit Salatgarnitur und Brot	9,90 €
<b>Zwiebelringe</b> <sup>2</sup> In Bierteig, knusprig ausgebacken, dazu Bolero-Quark	5,50 €
<b>Gambas in Knobli-Öl</b> 4 Sea-Water-Gambas aus dem 300°C Ofen mit Brot	10,50 €
<b>Tomaten mit Mozzarella</b> Mit fruchtigem Olivenöl, Balsamico und Rucola	7,50 €
<b>Gebackener Schafskäse</b> Aus dem 300°C Ofen mit mediterranem Gemüse <sup>1</sup>	8,80 €
<b>Bruschetta</b> Geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Tomatenwürfeln	4,50 €
<b>Tomatensalat</b> Mit roten Zwiebeln, Olivenöl und Oregano	4,50 €

## Hausgemachte Suppen

<b>Rindfleisch-Suppe</b> Klare, kräftige Rinderbrühe mit Fleischeinlage	4,70 €
<b>Zwiebel-Suppe</b> Klare Brühe mit Zwiebeln und mit Käse überbacken	4,80 €
<b>Tomatencreme-Suppe</b> Von frischen Tomaten mit Basilikum und Sahne	4,80 €
<b>Gulasch-Suppe</b> Der pikante Klassiker mit viel Fleisch	4,80 €

## Dips, Saucen und Brot

<b>Bolero-Quark</b> Mit Kräutern, Salz, Pfeffer	1,10 €
<b>Kräuter-Butter</b> Mit feinen Kräutern	0,80 €
<b>Knoblauch-Creme</b> Mit frischem Knoblauch	1,10 €
<b>Bolero-Brotkorb</b> Ofenwarmes Ciabatta	2,20 €
<b>Heinz-Barbecue-Dip</b> Rauchig, deftig, pikant	0,60 €
<b>Heinz-Salsa-Dip</b> Fruchtig, frisch, mild	0,60 €
<b>Heinz-Chili-Dip</b> Chili rot, sehr pikant	0,60 €
<b>Heinz-Mango-Dip</b> Fruchtig, leicht, pikant	0,60 €

## Satte Beilagen

<b>Ofen-Kartoffel</b> Täglich ofenfrisch, dazu servieren wir Bolero-Quark	3,20 €
<b>Country-Kartoffeln</b> Deftige, kleine, gebratene Kartoffeln mit Schale	2,90 €
<b>Steakhaus-Fries</b> Extra breite Pommes frites	2,90 €
<b>Pommes frites</b> Extra schlanke Pommes frites	2,90 €
<b>Pfannen-Gemüse</b> Frisches Saison-Gemüse in Kräuter-Öl gebraten	3,30 €
<b>Grüne Bohnen</b> Frische Prinzess-Bohnen mit Schinken-Würfeln <sup>1,6</sup>	3,10 €
<b>Gegrillter Maiskolben</b> Mit Kräuterbutter und Salz	2,90 €
<b>Gebratene Zwiebeln</b>	2,20 €
<b>Pfefferrahmsoße</b>	2,90 €
<b>Bratkartoffeln</b> Mit Zwiebeln und Speck	3,20 €

## Salate, knackig und frisch

<b>Wellness Salat</b> Vegetarische Salatvariation mariniert mit Essig und Öl, dazu ein Körner-Mix	7,20 €
<b>Fitness Salat</b> Knackige, ausgesuchte Salate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	9,90 €
<b>Argentinischer Salat</b> Rustikale Blattsalate mit Körnern und ein in Streifen geschnittenes Roastbeef	11,90 €
<b>Gamba-Salat</b> Knackige, ausgesuchte Salate mit gegrillten, rosaroten Gambas	13,50 €

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

**Essig und Öl**, klassisch, Balsamico<sup>2</sup> und Olivenöl

**Joghurt-Kräuter**, frisch, feines Kräuteraroma

## Bolero-Steaks „Solo“

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

<b>Argentinische Steak-Hüfte</b> Aus der Keule des Rindes, ohne Fettrand	220 gr.	12,90 €
<b>Deutsches Rib-Eye-Steak</b> Aus der Färsen-Hochrippe, mit „Fett-Auge“	250 gr.	15,50 €
<b>Argentinisches Black-Angus-Rumpsteak</b> Aus dem Roastbeef, mit leichtem Fettrand	250 gr.	17,50 €
<b>Argentinisches Filet-Steak</b> Aus der Lende geschnitten, nahezu fettarm	220 gr.	20,80 €

## Bolero-Steaks „Komplett“

**Bolero-Steak-Komplett-Gerichte servieren wir mit einem kleinen Steakhaus-Salat und einer Ofenkartoffel mit unserem Bolero-Quark**

<b>Der Klassiker: Black-Angus-Rumpsteak</b> Aus dem Roastbeef geschnitten, mit einem leichtem Fettrand, typisch im Geschmack, deftig gegrillt	180 gr. 250 gr. 400 gr.	17,90 € 21,90 € 26,90 €
<b>Das Elegante: Entrecôte</b> Aus der Zwischenrippe geschnitten, charakteristisch marmoriert, kräftig im Aroma und dennoch zart	250 gr.	19,50 €
<b>Das Rustikale: Rib-Eye-Steak</b> Aus der Hochrippe von deutschen Jung-Rindern, mit einem großen Fettauge, herzhaft und mit rauchigem Geschmack	250 gr. 400 gr.	20,90 € 25,50 €
<b>Das Glanzstück: T-Bone-Steak</b> Filet und Roastbeef eines jungen Rindes, am Knochen gegrillt, groß und saftig - Der Stolz der „Bolero-Küche“-	wie gewachsen: je 100 gr.	5,50 €
<b>Das Feine: Filet-Steak</b> Ein Stück vom Zartesten, was ein Rind zu bieten hat, fettarm und schmackhaft	180 gr. 220 gr. 300 gr.	22,50 € 25,80 € 32,90 €

## Bolero-Steaks „Spezial“

<b>Für Deftige: Bolero-Grill-Spieß</b> Drei saftige Sorten Fleisch: Rind, Schwein und Pute dazu Pommes frites und frisches Pfannengemüse	16,50 €
<b>Für Zarte: Bolero-Filet-Spieß</b> Zarte, gegrillte, fettarme Rinder-Filet-Spitzen, dazu Steakhaus-Fries und frische grüne Bohnen	19,90 €
<b>Für Gourmets: Surf´n Turf</b> 200 gr. Filet-Steak mit zwei Riesengarnelen, dazu frisches Pfannengemüse und Country-Kartoffeln	28,80 €

## Kalb, Schwein, Lamm, Fisch und Co.

**Zu diesen Gerichten servieren wir einen kleinen Salat**

<b>Spare-Ribs</b> Gegrillte und marinierte Schweinerippchen mit Pommes frites und Barbecue-Sauce	13,50 €
<b>Schweinerückensteak</b> Mageres Schweinesteak vom Grill mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter	12,80 €
<b>Schweine-Lende</b> Als Medaillons saftig gegrillt, mit Pommes frites, frischen Kräutern und Olivenöl	14,80 €
<b>Kalbs-Kotelett</b> mit Country-Kartoffeln	20,80 €
<b>Hähnchenbrust-Filet</b> Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites und reifen, geschmolzenen Sonnentomaten	12,80 €
<b>Lamm-Krone</b> Mit Country-Kartoffeln und aromatischen mediterranen Kräutern	21,80 €
<b>Zander</b> Wertvoller Speisefisch mit besonders festem, weißem Fleisch mit Country-Kartoffeln	15,50 €
<b>Lamm-Kotelett</b> Mit Country-Kartoffeln und aromatischen mediterranen Kräutern	19,80 €

## Kindergerichte

**Zu allen Kindergerichten servieren wir Pommes frites und Ketchup**

<b>Zorro-Spieß</b> Kleiner Grill-Spieß-Mix mit dreierlei Fleisch	7,80 €
<b>Gacho-Teller</b> Kleines Rumpsteak, wie die Großen, vom Lava-Grill	8,90 €
<b>Porki-Taler</b> Zwei kleine, gegrillte Schweine-Medaillons	7,80 €
<b>Mister Chicken</b> Ein Teller voll knuspriger Chicken-Nuggets	7,20 €

## Steakhaus - Burger

**Alle Burger servieren wir mit hausgemachter Burger-Sauce**

<b>Hamburger</b> 180 gr. und 100% Rindfleisch	6,80 €
<b>Hähnchenburger</b> Mit frischer Hähnchenbrust	6,80 €
<b>Angus-Burger-Menü</b> Gegrilltes Rumpsteak, in Streifen geschnitten, auf warmem Ciabatta, mit Pommes frites und Salat	13,90 €
<b>Cheeseburger</b> Mit saftigem Chesterkäse	7,40 €
<b>Bolero-Giant-Menü „Best Hamburger in Town“ 230 gr. Super-Burger</b> 100%iges Angus-Beef, Pommes frites und ein kleiner Steakhaus-Salat	12,70 €

<b>Extras</b> Spiegelei, Bacon, Gebratene Zwiebeln, Käse	je 1,00 €
---	-----------