

Essen fassen

Kartoffel-Riesling-Suppe

Wir kochen die Suppe aus rohen Kartoffeln und saisonalem Gemüse, anschließend schmecken wir mit Riesling und Sahne ab.
(Auf Wunsch servieren wir die Suppe ohne Wein & Sahne.)

Henkersmahlzeit

Der Hauptgang wird tischweise auf Platten serviert.
Jeder kann essen was er möchte.

Gefüllte Schweinelende (Metzgerei Bayer),
knusprige Hähnchenschenkel, saisonales Marktgemüse
mit frischen Champignons, dazu Pellkartoffeln
mit hausgemachtem Kräuterdipp. (Joghurt/Quark/Dill)

Für unsere Vegetarier und Veganer wird eine bunte Gemüseplatte
mit Kartoffeln und Dipp serviert.

Apfelblechkuchen

Frisch gebacken von unserem Bäcker Aulmann in Rüdesheim am Rhein.

Besonderheiten!

Ihr seid Vegetarier, Veganer, habt eine Glutenunverträglichkeit,
oder seid laktoseintolerant?

Dann gebt uns bitte bei Bestellung oder **spätestens 3 Tage** vor
Veranstaltungsbeginn per **E-Mail an restaurant@bollesje.de**
Bescheid.

**Aus organisatorischen Gründen können wir Änderungen
am Veranstaltungstag nicht mehr umsetzen.**