



**LAND
WIRTSCHAFT**

S P E I S E N

FRISCH VOM LAND. SAISONAL UND REGIONAL.

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER LANDWIRTSCHAFT.

Brauhausküche fühlt sich hier vertraut an.
Einfach, kräftig und nah an dem, was die Region hergibt.

Gekocht wird mit Zutaten, die man kennt und wiedererkennt:
Getreide, Hülsenfrüchte, Gemüse und Kräuter aus der Umgebung.
Nicht, weil sie etwas Besonderes sein sollen, sondern weil sie
sich über Generationen bewährt haben.

Die Gerichte greifen bekannte Klassiker auf und wir denken
sie weiter. Man schmeckt den Ursprung – und merkt, dass sich
Dinge verändern dürfen.

Dass dieser Ort Teil einer gewachsenen Brauereitradition ist,
spürt man in der Haltung des Hauses: sorgfältig, klar und
ohne große Gesten.

Eine gute Zeit beginnt oft genauso.

Roland und Team



VORSPEISEN/SALATE

Vitamin Bolten Salat 	17,80
Rote Beete, Ringel Beete, Birne, Babyspinat, Fetakäse und Johannisbeerdressing	
Wildkräutersalat 	15,60
Salatmix, Römersalat, Spinat, kl. Tomaten, Apfel, karamellisierte Saaten und Brauhaus Dressing	
mit gebratener Hähnchenbrust	+ 6,50
mit geschmortem Gemüse 	+ 5,50
mit gebackenem Honig Ziegenkäse	+ 5,50
mit gegrilltem Lachs	+ 6,50
Caesars Salat	16,50
Caesars Dressing, Knoblauch Croutons, Speck, Sardellen und Brot	
mit gebratener Hähnchenbrust	+ 6,50
mit geschmortem Gemüse 	+ 5,50
mit gebackenem Honig Ziegenkäse	+ 5,50
mit gegrilltem Lachs	+ 6,50
Carpaccio vom Rind	15,80
mit Zitronenolivenöl, Rauke, Parmesan und Hausbrot	

GUTES AUS DER TERRINE

Linsenrahmsuppe mit gesäuerten Zwiebeln	9,50
mit Mettende	+ 4,20
Senfrahmsuppe	9,50
aus Boltens Hellem mit Trebercrôutons	

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen sie bitte nach unserer Allergenkarte



LECKER ZUM BIERCHEN

Halve Hahn	6,90
gute Scheibe Gouda auf Roggenbrot	
Metthappen	6,90
Mett mit roter Zwiebel auf Roggenbrot	
Flönz	6,90
dazu Roggenbrot mit Boltens Senf	
Kleine Jause	16,90
mit Gouda, Flönz, Mett, Mettenden, Roastbeef, Senf, Meerrettich und sauren Cornichons	
Frikadelle	5,90
Frikadelle mit Boltens Senf	
Pommes	5,90
mit Hausmayo	
Bratkartoffeln mit Speck	12,50
mit Spiegelei	+2,80
mit Roastbeef und Remoulade	+ 8,50
mit Sülze und Sauce Tartar	+ 6,50




HAUPTGÄNGE

Boltens Butterbrot	16,40
Kross gebackenes Altbierbrot knackig belegt mit Hähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Salat, Remoulade, Tomate dazu Pommes	
Avocado Brot mit Fetakäse und Spiegelei	14,80
Gebackene Süßkartoffel	16,90
mit Hähnchenragout und Kräuterschmand oder mit Veggie-Fleisch und Avocadosmash 	
Grünkernrisotto mit gegrilltem Lachs	16,20
Wurzeltopf	14,80
mit Steckrübe, Lauch, Möhre, Kartoffel, Petersilienwurzel, Kohl und Zwiebel 	
mit Frikadelle	+5,90
mit Mettende	+4,20
Schnitzel von der Poularde	19,50
mit Karottengemüse und Gemüseaultasche	
Himmel und Ääd	16,90
Flönz, Rahmpüree, Röstzwiebeln und Apfel	
Rheinischer Senfrostbraten aus dem Rumpsteak	27,90
mit kräftiger Senfkruste, Kartoffelpüree und kleinem Ceasars Salat	
Currywurst mit Landpommes	15,90
Biergulasch vom Rind mit Butterspätzle	18,50
Zwiebel-Chili-Braten	16,90
vom Schwein mit Endiviensalat und Rahmpüree	
Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen	19,90
in Paprikarahmsoße	



LANDWIRTSCHAFT BURGER

Classic	18,50
Rindfleisch 180g, Burgerbun, gesäuerte Zwiebeln, Hausmayo, Römersalat, Bergkäse dazu Landpommes	
Veggie 	17,80
Pattie aus Kichererbsen, Broccoli und Blumenkohl, Burgerbun, gesäuerte Zwiebeln, Hausmayo, Römersalat, Ziegenkäse dazu Landpommes	
Lachs	18,50
Lachssteak, Burgerbun, gesäuerte Zwiebeln, Hausmayo, Römersalat dazu Landpommes	

FÜR DIE JUNGEN BRAUMEISTER

Mini-Schnitzel	
mit Land-Pommes	8,50
6 Nuggets	
mit Land-Pommes	8,50
Fischstäbchen	
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	8,50



DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen	9,50
im Glas mit schmelzendem Kern innerhalb von ca. 10 Minuten frisch zubereitet mit Vanilleeis	+3,20
Große Kugel frisches Eis	
Schokolade, Vanille oder Mango	3,20

Fragen Sie nach unserem täglichen Angebot

 **Vegane Gerichte**

 **Vegetarische Gerichte**

Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt.

