

CARL & SOPHIE

DINNERMENÜ

Roh marinierter Kohlrabi

Kapuzinerkresse | Ziegenquark | Rauchmandeln

Leipziger Allerlei

Morchelcrème | Gartenerbsen | Karotte | Hummer

Gedämpfter Kabeljau

Sommer Kimchi | Shiitake Pilze | Koriander

Kopfsalat

Weißer Schokolade | Passionsfrucht | Haselnuss

3 GÄNGE - 39 EUR

4 GÄNGE - 49 EUR

BOLLES KLASSIKER

EUR

Caesar Salat

Parmesan | Croûtons | Ei

VSP 9 / HG 14

mit gebratenen Streifen vom Paderborner Freilandhuhn

5

Gebratene Kartoffelgnocchi

Babypinatspinat | Pinienkerne | Ziegenkäse

16

Wiener Schnitzel

Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren

26

Gebrannte Crème

Zitronengras | Limonenblätter | Vanille

8

CARL & SOPHIE

VORSPEISEN

EUR

Wolowina Roastbeef „black & blue“

16

Grüner Spargel | Salzzitrone | Schwarzer Knoblauch

Label Rouge Lachs

14

Gerösteter Römersalat | Orangenvinaigrette | Wildkräuter

Makrele „Hausfrauenart“

12

Apfel | Zwiebel | Sauerrahm

Leipziger Allerlei

12

Morchelcrème | Gartenerbsen | Karotte | Hummer

Roh marinierter Kohlrabi

8

Kapuzinerkresse | Ziegenquark | Rauchmandeln

HAUPTGERICHTE

Geräucherte Wassermelone „medium rare“

20

Mais | Eingelegte Gurke | Kartoffelstampf

Gedämpfter Kabeljau

26

Sommer Kimchi | Shiitake Pilze | Koriander

Geschmorte Lammschulter

24

Wilder Brokkoli | Fregola Sarda | Mandelmilch

Filet vom Wolowina Rind

32

Pommes Allumettes | Spinat | Pariser Butter

SÜß & SALZIG

Kirschgranité

8

Dunkle Schokolade | Amarenakirsche | Kakaonipps

Pfirsich

10

Ziegenfrischkäse | Himbeere | Blätterteig

Blomeyers Käseauswahl

14

Von mild bis kräftig | Chutney | Früchtebrot

CARL & SOPHIE

DINNER MENU

Raw marinated kohlrabi

cress | cheese curd | smoked almond

„Leipziger Allerlei“

morel cream | peas | carrot | lobster

Steamed cod

summer kimchi | shiitake mushrooms | coriander

Lettuce

white chocolate | passion fruit | hazelnut

3 COURSES - 39 EUR

4 COURSES - 49 EUR

BOLLES ALL TIME CLASSICS

EUR

Caesar salad

parmesan | croutons | egg

SMALL 9 / LARGE 14

with stripes of chicken breast

5

Potato gnocchi

spinach | pine nuts | goat cheese

16

Wiener Schnitzel

potato cucumber salad | cranberries

26

Crème Brûlée

lemongrass | lime leaves | vanilla

8

CARL & SOPHIE

STARTER

EUR

Wolowina roastbeef „black & blue“

16

green asparagus | salted lemon | black garlic

Label Rouge salmon

14

roasted romaine lettuce | orange vinaigrette | wild herbs

Mackerel „housewife style“

12

apple | onion | sour cream

„Leipziger Allerlei“

12

morel cream | peas | carrot | lobster

Raw marinated kohlrabi

8

cress | cheese curd | smoked almond

MAIN COURSE

Smoked watermelon „medium rare“

20

corn | pickled cucumber | potato mash

Steamed cod

26

summer kimchi | shiitake mushrooms | coriander

Braised shoulder of lamb

24

wild broccoli | fregola sarda | almond milk

Filet of Wolowina beef

32

pommes allumettes | spinach | Parisian butter

SWEET & SALTY

Cherry granité

8

dark chocolate | Amarena cherries | cocoa

Peach

10

goat's cream cheese | raspberry | puff pastry

Blomeyers cheese selection

14

from mild to strong | chutney | fruit bread
