



Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unser Küchenteam unter Leitung von Paul Ludwig Buller und Küchenchef Gordon Nelson verwöhnt Sie neben „Buller's Klassikern“ mit frischen Fischgerichten, Wildspezialitäten sowie vegetarischen und veganen Gerichten.

Besonderes Augenmerk legen wir dabei auf Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit.

Unser Serviceteam berät Sie gerne,
bei der passenden Getränke- oder Weinbegleitung.
Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant.

Herzlichst

*Ihre Familie Buller
und das gesamte Team*



unsere veganen Gerichte



unsere vegetarischen Gerichte

Restaurant-Öffnungszeiten

Montag – Sonntag:

12.00 Uhr bis 21.30 Uhr (durchgehend warme Küche)

Bestellannahmeschluss für Menüs & mehrgängige Speisenfolgen ist 20.30 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung

Aperitif - Empfehlung

Buller's HeimatGenuss-Cocktail

- TeutoGIN aus Hagen a.T.W.,
Lauwerth's Kirschsaft aus Bad Iburg und Holunderblüten sirup- 0.2 l 9.20

Buller's HagenerLiebe-Cocktail

-TeutoGIN Kirsch aus Hagen a.T.W. (limitierte Auflage),
Lauwerth's Kirschsaft aus Bad Iburg, Kirschsirup und Tonic Water- 0.2 l 9.50

Cassis Rouge Spritz

- Creme de Cassis, Vermouth Rouge, Soda, Sekt, Orange - 0.2 l 8.80

Aperol Spritz (auch alkoholfrei erhältlich)

- Aperol, Prosecco, Soda, Orange- 0.2 l 8.80

Lillet Wild Berry

- Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren - 0.2 l 8.80

Arangino

- Arangino Di Tarocco, Tonic, Orange - 0.2 l 8.60

Amérie

- Münsterländer Himbeergeist, Sekt, Minze, Walderdbeeren - 0.2 l 8.80

Martini Pomegranate

- Martini Bianco, Schweppes Pommegranate, Zitrone,- 0.2 l 8.80

Gin Tonic mit TeutoGIN aus Hagen a.T.W.

zur Wahl (das jeweils passende Tonic servieren wir Ihnen dazu) 0.2 l 11.90

TeutoWHITE Gin klassisch mild, Aromen: Ingwer, Minze

TeutoBLACK Gin mild, Aromen: Rosmarin, Koriander

TeutoBLUE Gin mild, Aromen: Mandarine, Granatapfel

TeutoVIR Gin fruchtig mild, Aromen: Himbeere, Limette

Alkoholfrei

Hausgemachte Limonade

-Schwarzer Tee, Hibiskus, Limette, Ingwer, Minze, Tonic Water, Holunderblüte- 0.2 l 5.00

Hausgemachte Kürbislimonade

- Kürbis, Orange, Soda - 0.2 l 5.00

Apfelsecco

0.1 l 5.90

Aspirinos

-Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Sirup, Tonic Water- 0.2l 7.90

Florida Feeling

-Grenadine, Orange, Grapefruit, Ananassaft- 0.2 l 8.00

Unser Landhotel - Menü

Hausgebeizter Lachs

Tatar & Mousse von der Beete, Sanddorn

19.00

Essenz von der Heideente

Gemüserauten, Pfannkuchenstrudel

12.90

Damhirschrücken (ca. 160 g)

Steinpilzhaube, Schokoladen-Kaffeesauce,

kleine Gemüseauswahl, hausgemachte Kartoffelkrapfen

43.00

Mohn, weiße Schokolade, Birne, Buchteln

14.90

4 - Gang Menü 66.00

HeimatGenuss - Menü

Als Aperitif servieren wir Ihnen „Buller's HeimatGenuss-Cocktail“

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbischip, -kerne, -öl

11.00

Auf Wunsch mit 2 gebackenen Garnelen + 4.50

Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln

29.90

oder

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

35.50

Quarkkeulchen

weißes Schokoladenmousse, Zwetschge

13.90

Menü Forellenfilets 49.00

Menü Rindsroulade 54.00

inklusive „Buller's HeimatGenuss-Cocktail“

In deutschlandweit allen Ringhotels können Sie ein individuell auf die Region abgestimmtes HeimatGenuss-Menü genießen. Und damit tun Sie auch noch Gutes, denn 2.00 € pro Menü werden an unsere Partner Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und Kinderhilfe Organtransplantation e.V. gespendet.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Vonweg

Unsere hausgebackene **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

6.30
pro Person

Vorspeisen



Rote Beetemousse

Kichererbsenbällchen, Kürbischutney

16.00

Hausgebeizter Lachs

Tatar & Mousse von der Beete, Sanddorn

19.00



Gratinierter Ziegenkäse

Rosmarin-Honig, Wildkräutersalate in Balsamicodressing

16.00

Crème Brûlée vom Steinpilz

Carpaccio vom Damhirsch, karamellisierte Walnüsse,
Wildkräutersalate in Balsamicodressing

21.90

Suppen



Kraftbrühe vom Wiesenrind

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

10.50

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbischip, -kerne, -öl

Auf Wunsch mit 2 gebackenen Garnelen

11.00

+ 4.50

Essenz von der Heideente

Gemüserauten, Pfannkuchenstrudel

12.90

Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing

frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

23.50

Wildschweinrückenschnitzel

Nuss-Pankomantel, Linsensalat, süß-saures Kürbischutney

26.00

Mentruper Kalbsbouletten

Paprikachutney, Kartoffelpürée

18.00

Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln, kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand	39.90
Halbe Bauernente -Brust & Keule- Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken	38.00
Geschmorte Wildschweinkeule -deutsche Jagd- Preiselbeersauce, gefüllte Birne, gebratene Waldpilze, Apfelrotkohl, Bohnenbund, hausgemachte Spätzle	36.00
	Tellergericht 29.50
Label-Rouge Lachsschnitte -tiefenentfettet- Bohnen-Kartoffelragout in Rahm, gelbe Beete, Blattsalate in Kräuterdressing	34.00
Zanderfilet auf der Haut gebraten Kürbismaultasche, Kürbisgemüse, Blattsalate in Balsamicodressing	39.00
Hausgemachte Nudeltasche Würzige Kürbisfüllung & Sauce Blattsalate in Balsamicodressing	33.00



Unser Veganes Menü

Rote Beetemousse Kichererbsenbällchen, Kürbischutney	16.00

Hausgemachter Edelpilzhackbraten Rote Zwiebelrisotto, geschmorte Zwetschge Blattsalate in Balsamicodressing	33.50

Limetten-Kürbisküchlein Rote Grütze, hausgemachtes Mandel-Vanilleeis	13.90

Menü 51.00

Buller's Klassiker

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-
gemischte hausgemachte Rohkostsalate, hausgemachte Kartoffelrösti
Tellergericht 34.50
gemischte hausgemachte Rohkostsalate, hausgemachte Kartoffelrösti
Tellergericht 29.00

Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“

gemischte hausgemachte Rohkostsalate, Pommes frites
26.50

Wahlweise dazu:
1 Schnitzel 21.00

„Buller's Landsknecht-Garnitur“

-braune Sauce, Speck, geschmorte Pilze & Zwiebeln-
5.50

unsere altbekannte „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-
4.50

Spiegelei
1.50

Truthahnbrstschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Butterreis
Tellergericht 33.00

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Butterreis
Tellergericht 27.00

Kalbsleber

karamellisierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln,
41.00

Madeirajus, Blattsalate in Limonensahne, Kartoffelpüree
Tellergericht 34.00

Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“

gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Rahmkohlrabi, hausgemachte Spätzle
Tellergericht 34.50

gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Rahmkohlrabi, hausgemachte Spätzle
Tellergericht 28.50

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln
35.50

Sauerbraten vom Mentruper Weiderind

Gewürzsauce, Mandeln, Rosinen, Apfelrotkohl,
35.00

Cremekohlrabi, kleine Kartoffelklöße
Tellergericht 29.50

Beilagensalate

Gemischte hausgemachte Rohkostsalate

mit Blattsalaten in Himbeerdressing
6.50

Bunte saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing nach Wahl

Limonensahnedressing
6.50

Himbeerdressing

Kräuterdressing

Balsamicodressing -vegan-

Süßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks	pro Kugel	3.00
Vanille		
Schokolade		
Haselnuss		
Mohn		
Mandel-Vanille -vegan-		
 Unser hausgemachten Sorbets nach Saison		
Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.00
 Welfencreme		
Weinschaumsauce		6.00
 Hausgebackene Schokoladentarte		
mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl		8.00
 Quarkkeulchen		
weißes Schokoladenmousse, Zwetschge		13.90
 Limetten-Kürbisküchlein -vegan-		
Rote Grütze, hausgemachtes Mandel-Vanilleeis		13.90
 Crème Brûlée		
Zwetschgensorbet		13.50
 Mohn, weiße Schokolade, Birne, Buchteln		14.90

Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

Hagener Zwetschgenstreuselkuchen	(a1, a3, c, g, e)	5.50
Schokoladen-Nusskuchen mit Roter Grütze	(a1, c, e, g, h1-h4)	6.50
Hausgebackener Boskopp-Apfelstrudel mit Vanillesauce	(a1, c, g)	8.00
Portion Schlagsahne		1.30

Alle Preise verstehen sich in EURO (€), inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer!