



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 Holunderblütsirup- 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

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

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 (a1-a5, f)

19.00

Essenz von der Heideente

Gemüserauten, Pfannkuchenstrudel (a1, c, g, i)

12.90

Damhirschrücken (ca. 160 g)

Steinpilzhaube, Schokoladen-Kaffeesauce,

kleine Gemüseauswahl, hausgemachte Kartoffelkrapfen (a1,c, g, i,)

43.00

Mohn, weiße Schokolade, Birne, Buchteln (a1, c, g)

14.90

4 - Gang Menü 66.00

HeimatGenuss - Menü

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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbischip, -kerne, -öl (g)

11.00

Auf Wunsch mit 2 gebackenen Garnelen (g, a1) + 4.50

Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln (a1, g, 11)

29.90

oder

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln (a1, g, i, j, 16)

35.50

Quarkkeulchen

weißes Schokoladenmousse, Zwetschge (a1, g, c)

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

(a1-5, e ,f,
g, h1-4, i, j, k) 6.30
pro Person

Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter (a1-5)



Rote Beetemousse

Kichererbsenbällchen, Kürbischutney

(a1, f) 16.00

Hausgebeizter Lachs

Tatar & Mousse von der Beete, Sanddorn

(a1-a5, f) 19.00



Gratinierter Ziegenkäse

Rosmarin-Honig, Wildkräutersalate in Balsamicodressing

(g, i, j) 16.00

Crème Brûlée vom Steinpilz

Carpaccio vom Damhirsch, karamellisierte Walnüsse,
Wildkräutersalate in Balsamicodressing

(c, g) 21.90

Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

(a1, c, g, i, j) 10.50



Cremesuppe vom Hokkaidokürbis -vegetarisch- Kürbischip, -kerne, -öl

Auf Wunsch mit 2 gebackenen Garnelen

(g) 11.00
(g, a1) + 4.50

Essenz von der Heideente

Gemüserauten, Pfannkuchenstrudel

(a1, c, g, i) 12.90

Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing

frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1-5, g, i, e,
h1-4) 23.50

Wildschweinrückenschnitzel

Nuss-Pankomantel, Linsensalat, süß-saures Kürbischutney

(a1, c, g, h1-5) 26.00

Mentruper Kalbsbouletten

Paprikachutney, Kartoffelpürée

(g, i, j) 18.00

Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)		
Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln, kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand	(a1-5, h1-4, i)	39.90
Halbe Bauernente -Brust & Keule-		
Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelrösti	(a1, c, g, i, j)	38.00
Geschmorte Wildschweinkeule -deutsche Jagd-		
Preiselbeersauce, gefüllte Birne, gebratene Waldpilze, Apfelrotkohl, Bohnenbund, hausgemachte Spätzle	(a1, c, g, i, 16) Tellergericht	36.00 29.50
Label-Rouge Lachsschnitte -tiefenentfettet-		
Bohnen-Kartoffelragout in Rahm, gelbe Beete, Blattsalate in Kräuter dressing	(g,e, f. a1)	34.00
Zanderfilet auf der Haut gebraten		
Kürbismaulatasche, Kürbisgemüse, Blattsalate in Balsamicodressing	(a1, c, g, i)	39.00
Hausgemachte Nudeltasche		
Würzige Kürbisfüllung & Sauce Blattsalate in Balsamicodressing	(a1, c, g)	33.00



Unser Veganes Menü

Rote Beetemousse

Kichererbsenbällchen, Kürbischutney (a1, f)

16.00

Hausgemachter Edelpilzhackbraten

Rote Zwiebelrisotto, geschmorte Zwetschge
Blattsalate in Balsamicodressing (a1, a3, f, i)

33.50

Limetten-Kürbisküchlein

Rote Grütze, hausgemachtes Mandel-Vanilleeis (a1-a5, h1-h5)

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
(g,j, i, c,a3) 34.50
Tellergericht 29.00

Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“

gemischte hausgemachte Rohkostsalate, Pommes frites
(a1, c, g) 26.50

1 Schnitzel 21.00

Wahlweise dazu:

„Buller's Landsknecht-Garnitur“ -braune Sauce, Speck,

geschmorte Pilze & Zwiebeln-

(i, j) 5.50

unsere altbekannte „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-

(i,j,g) 4.50

Spiegelei

1.50

Truthahnbrstschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne,

(a1, c, g,) 33.00

Butterreis

Tellergericht 27.00

Kalbsleber

karamellisierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln,
Madeirajus, Blattsalate in Limonensahne, Kartoffelpüree

(a1, g, i, k) 41.00

Tellergericht 34.00

Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“

gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Rahmkohlrabi,
hausgemachte Spätzle

(a1, c, g, i, k) 34.50

Tellergericht 28.50

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

(a1, c, g, i, k, j,
16) 35.50

Sauerbraten vom Mentruper Weiderind

Mandeln, Rosinen, Gewürzsauce, Rotkohl, Rahmkohlrabi,
kleine Kartoffelklöße

(i, k, g, j,a1) 35.00
Tellergericht 29.50

Beilagensalate

Gemischte Rohkostsalate (g, i)

mit Blattsalaten in Himbeerddressing (c, h3, j, i)

6.50

Bunte saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl

Limonensahnedressing

6.50

Himbeerddressing (c, h3, j, i)

Kräuterddressing (i)

Balsamicodressing -vegan- (j, h3)

Süßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks	pro Kugel	3.00
Vanille	(a1-a3, h1-4, e)	
Schokolade		
Haselnuss		
Mohn		
Mandel-Vanille -vegan-		
 Unser hausgemachten Sorbets nach Saison		
Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.00
 Welfencreme		
Weinschaumsauce	(c, g, a1)	6.00
 Hausgebackene Schokoladentarte		
mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, c, g, h, e)	8.00
 Quarkkeulchen		
weißes Schokoladenmousse, Zwetschge	(a1, g, c)	13.90
 Limetten-Kürbisküchlein -vegan-		
Rote Grütze, hausgemachtes Mandel-Vanilleeis	(a1-a5, h1-h5)	13.90
 Crème Brûlée		
Zwetschgensorbet	(a1, c, e, g)	13.50
 Mohn, weiße Schokolade, Birne, Buchteln	(a1, c, g)	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, h3)	8.00
Portion Schlagsahne		1.30

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene

(Hauptallergene Stand 13.12.2014)

Laut der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung, müssen ab dem 13. Dezember 2014 auch nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware) in Bezug auf Allergen-Zutaten und Stoffe gekennzeichnet werden. Aus diesem Grund möchten wir Sie darüber informieren, dass in allen unseren Speisen nachfolgend aufgelistete Hauptallergene, auch in kleinsten Mengen und Spuren (durch nicht vermeidbare Kreuz-Kontamination) auf Grund unserer Rezepturen, Produktionsabläufe, technischen Möglichkeiten und baulichen Gegebenheiten, enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie leiden, so sprechen Sie uns gern an. Wir werden bemüht sein, Ihren Wünschen zu entsprechen.

Hiermit schließen wir jede Haftung aus!

Paul Ludwig Buller

- (a) glutenhaltige Getreide
 - (a1) Weizen
 - (a2) Roggen
 - (a3) Hafer
 - (a4) Gerste
 - (a5) Sesam
- (b) Krebstiere
- (c) Eier
- (d) Fisch
- (e) Erdnüsse
- (f) Sojabohnen
- (g) Milch
- (h) Schalenfrüchte
 - (h1) Mandeln
 - (h2) Haselnüsse
 - (h3) Walnüsse
 - (h4) Cashewkerne
- (i) Sellerie
- (j) Senf
- (k) Schwefeldioxid & Sulfite
- (l) Lupinen
- (m) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff(en)
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärtzt
- (7) mit Phosphat
- (8) mit Milcheiweiß
- (9) mit Koffein/mit Teein
- (10) chininhaltig
- (11) mit Süßungsmittel
- (12) enthält eine Phenylalaninquelle
- (13) gewachst
- (14) mit Taurin
- (15) Mitverwendung von Pflanzenöl -aus gentechnisch verändertem Soja
- (16) Antioxidationsmittel und Nitrit-Pökelsalz, Phosphat und Konservierungsmittel
- (18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- (19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- (20) Zutaten Tonic Water: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, natürliches Aroma, Aroma Chinin
- (21) Zutaten Bitter Lemon: Wasser, Zucker, Limonensaft aus Limonensaftkonzentrat, Limonen-Konzentrat, Kohlensäure, Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, natürliches Aroma, Aroma Chinin
- (23) Zutaten Ginger Ale: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Zitronensäure, natürliches Aroma, Farbstoff Zuckercouleur (E150)