

# El Buller

L A N D H O T E L



## 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 Kirschaft aus Bad Iburg und Holunderblütensirup- 0.2 l 9.20

## **Buller's HagenerLiebe-Cocktail**

-TeutoGIN Kirsch aus Hagen a.T.W. (limitierte Auflage),  
Lauwerth's Kirschaft 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 Pomegranate, 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- 0.2 l 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

# Vorweg

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

(g) 11.00

Auf Wunsch mit 2 gebackenen Garnelen

(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, Kartoffelpüree

(g, i, j) 18.00

# Unsere Hauptgerichte

## Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)

Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln,

kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschand

(a1-5, h1-4, i)

39.90

## Halbe Bauernente -Brust & Keule-

Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl,

hausgemachte Kartoffelröstiecken

(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)

36.00

Tellergericht

29.50

## Label-Rouge Lachsschnitte -tiefenentfettet-

Bohnen-Kartoffelragout in Rahm, gelbe Beete, Blattsalate in Kräuterdressing

(g,e, f, a1)

34.00

## Zanderfilet auf der Haut gebraten

Kürbismaultasche, 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-                 | (g,j, i, c,a3) | 34.50 |
| gemischte hausgemachte Rohkostsalate, hausgemachte Kartoffelröstiecken | Tellergericht  | 29.00 |

## Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“

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

### Wahlweise dazu:

|   |        |      |
|---|--------|------|
| „Buller's Landsknecht-Garnitur“ -braune Sauce, Speck,<br>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 |

## Truthahnbrustschnitzel

|   |               |       |
|---|---------------|-------|
| Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne,<br>Butterreis | (a1, c, g,)   | 33.00 |
|   | Tellergericht | 27.00 |

## Kalbsleber

|   |               |       |
|---|---------------|-------|
| karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln,<br>Madeirajus, Blattsalate in Limonensahne, Kartoffelpüree | (a1, g, i, k) | 41.00 |
|   | Tellergericht | 34.00 |

## Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“

|   |                  |       |
|---|------------------|-------|
| gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Rahmkohlrabi,<br>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,<br>16) | 35.50 |
|---|----------------------------|-------|

## Sauerbraten vom Mentruper Weiderind

|  |                 |       |
|--|-----------------|-------|
| Mandeln, Rosinen, Gewürzsauce, Rotkohl, Rahmkohlrabi,<br>kleine Kartoffelklöße | (i, k, g, j,a1) | 35.00 |
|  | Tellergericht   | 29.50 |

# Beilagensalate

|   |      |
|---|------|
| <b>Gemischte Rohkostsalate</b> (g, i)             | 6.50 |
| mit Blattsalaten in Himbeerdressing (c, h3, j, i) |      |

## Bunte saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Limonensahnedressing              | 6.50 |
| Himbeerdressing (c, h3, j, i)     |      |
| Kräuterdressing (i)               |      |
| Balsamicodressing -vegan- (j, h3) |      |

# Güßigkeiten

|   |                                   |       |
|---|-----------------------------------|-------|
| Unser <b>hausgemachtes Rahm-Eis</b> mit hausgebackenem Keks<br>Vanille<br>Schokolade<br>Haselnuss<br>Mohn<br>Mandel-Vanille -vegan- | pro Kugel<br><br>(a1-a3, h1-4, e) | 3.00  |
| Unser hausgemachten Sorbets nach Saison<br><b>Sprechen Sie uns an!</b>  | pro Kugel                         | 3.00  |
| <b>Welfencreme</b><br>Weinschaumsauce   | <br>(c, g, a1)                    | 6.00  |
| <b>Hausgebackene Schokoladentarte</b><br>mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl   | <br>(a1, c, g, h, e)              | 8.00  |
| <b>Quarkkeulchen</b><br>weißes Schokoladenmousse, Zwetschge   | <br>(a1, g, c)                    | 13.90 |
| <b>Limetten-Kürbisküchlein</b> -vegan-<br>Rote Grütze, hausgemachtes Mandel-Vanilleeis  | <br>(a1-a5, h1-h5)                | 13.90 |
| <b>Crème Brûlée</b><br>Zwetschgensorbet   | <br>(a1, c, e, g)                 | 13.50 |
| <b>Mohn, weiße Schokolade, Birne, Buchteln</b>  | <br>(a1, c, g)                    | 14.90 |

## Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

|   |                      |      |
|---|----------------------|------|
| <b>Hagener Zwetschgenstreuselkuchen</b>                     | (a1, a3, c, g, e)    | 5.50 |
| <b>Schokoladen-Nusskuchen</b> mit Roter Grütze              | (a1, c, e, g, h1-h4) | 6.50 |
| <b>Hausgebackener Boskopp-Apfelstrudel</b> 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 Allergene-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) geschwärzt                       |
| (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)