

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*

Restaurant-Öffnungszeiten

Montag – Samstag:

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr (durchgehend warme Küche)

Bestellannahmeschluss für Menüs & mehrgängige Speisenfolgen ist 20.15 Uhr

Sonntags geschlossen

Wünschen Sie eine Auflistung mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen
sowie Zusatzstoffen, sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.

Aperitif - Empfehlung

Buller's HeimatGenuss-Cocktail

- TeutoGIN aus Hagen a.T.W.,
Lauwerth's Kirschsafte aus Bad Iburg und Holunderblütensirup - 0.2 l 8.80

Lillet Wild Berry

- Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren - 0.2 l 8.20

Hugo (auch alkoholfrei erhältlich)

- Holunderblütensirup, Weißwein, Prosecco, Limette, Minze - 0.2 l 8.00

Aperol Spritz (auch alkoholfrei erhältlich)

- Aperol, Prosecco, Soda, Orange - 0.2 l 8.20

Port Tonic

- weißer Portwein, Tonic, Limette, Minze - 0.2 l 8.00

Amérie

- Münsterländer Himbeergeist, Sekt, Minze, Waldhimbeeren - 0.2 l 8.20

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

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 Label-Rouge-Lachs

Gurkensorbet, Sesamcreme, Wasabi, Kräutersalate (c,i, h3)

19.50

Essenz vom Teutoburger Wild

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

9.90

Rollbraten vom Stubenküken

Salbeitee, Erbse, Karotte, Kohl, hausgemachte Nudeln (a1, g, i, j)

32.90

Mokkaparfait

Weißer Schokolade, Orangentartlette (h1,g,a1,c)

14.50

Menü 62.90

HeimatGenuss-Menü

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

Kraftbrühe vom Wiesenrind

Pfannkuchenstreifen, hausgemachte Fleischklößchen, Eierstich, Gemüse (a1, g, c,j)

9.00

Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Blattsalate in Himbeerdressing, Salzkartoffeln

(a1, a2, g)

30.50

oder

Geschmorte Kaninchenkeule

Estragon-Senfrahm, Schmorrrarotten und Brokkoli, hausgemachte Breznknödelscheiben

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

32.00

Vanilleparfait

Rhabarberkompott, Eierlikörbaumkuchen (c,g)

14.00

Menü Forellenfilets 51.00

Menü Kaninchenkeule 52.50

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, c, d, e, f,
g, h, i, j, k)

5.90
pro Person

Vorspeisen

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

Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben -kalt serviert-
Rauchforellencreme, kleines Blattsalatbouquet

(g, c) 18.90

Hausgebeizter Label-Rouge-Lachs
Gurkensorbet, Sesamcreme, Wasabi, Kräutersalate

(c, g,i) 19.50

Hausgemachte Antipasti
Ziegenkäsetarte

Ca1,i,g,j) 16.90

Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind
Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

(a1, c, g, i,j) 9.00

Cremesuppe vom Bärlauch
Jakobsmuschel, Zitronencrumble

(a1, g, i) 12.90

Kleines, aber Feines

Rote Zwiebel Risotto
Black Tiger Garnelen (5 Stück),Parmesan

(a,g, h) 23.00

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing
frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1, g, i) 20.60

Buller's Brotzeit

„Strammer Max“
Bauernbrot, luftgetrockneter Schinken, Spiegelei, Kartoffelsalat

(a, c, h, j, k) 19.40

„Käsebrozeit“
Bauernbrot, 3 verschiedene Käse, Weintrauben, kleine Tomaten

(a1-a5, e, g,) 19.40

Unser Vegetarisches Menü

Bärlauchcremesuppe

Zitronencrumble

9.50

Hausgemachte Gemüselasagne

kleiner Blattsalat in Balsamicodressing

24.20

Creme Brûlée

Rhabarbersorbet

12.90

Menü 43.00

Unser Veganes Menü

Hausgemachte Antipasti

Bohnencreme, Kichererbsenbällchen (a1,i)

17.00

Würziger Eintopf

Karotte, Curry, Kokos, Zuckerschoten, Kohl und Rüben, Zwiebelkrapfen

(a1, i, h1-4)

23.00

Mandel-Panna Cotta,

Rhabarberkompott, Rüblichschnitte (a1,a2)

13.90

Menü 44.00

Frischer Fisch

Gebratene Label-Rouge Lachsschnitte -tiefenentfettet-

Wermuthsoße, Dill, Fenchel-Orangengemüse, hausgemachte Nudeln

(g,c,ia,)

33.90

Gebratenes Dorschfilet

Steckrübenstampf, Frühlingskräutercreme, Blattsalate in
Himbeerdressing

(a1,i,g)

34.90

Leckerer

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln (a1, c, g, h4, i, j) 31.00

Mentruper Kalbsbraten

Salbeirahm, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle (a1, c, i,k) 29.80

Lammrücken -rosa gebraten- Kräuterkruste

Ratatouille- und Bohnengemüse, Madeirajus, gratinierte Sahnekartoffeln (a1,a3,16,i,j,k) 42.00

Buller's Klassiker

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- (j, a, g) 32.90
gemischte Rohkostsalate, Kroketten als Tellergericht 28.70

Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“

Geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, (a1, c, g, h, i,k) 28.90
gemischte Rohkostsalate, Pommes frites als Tellergericht 23.70

Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, (a1, c, g, h) 29.90
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten als Tellergericht 24.90

Steak vom Wiesenrinderrücken

Cafe de Paris - Butter, Bohnengemüse, Naturkartoffeln aus dem Ofen (d,g,i,j) 40.50

Kalbsleber

karamellisierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, (a1, g, i) 35.90
Madeirajus, Kartoffelpüree, Blattsalate in Limonensahne als Tellergericht 29.90

Hirschgoulasch „St. Hubertus“

Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle (a1, c, g, i) 32.90
als Tellergericht 26.90

Knusprig geschmorte Bauernente -Brust & Keule-

Teilentbeint, Orangenrahm, Apfelrotkohl, hausgemachte (g, a3, i, j,a1) 39.90
Kartoffelröstiecken

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit kleiner Garnitur - Vanille - Schokolade - Haselnuss -	(a1, c, g, h2) pro Kugel	4.10
Welfencreme Weinschaumsauce	(c, g, a1)	6.20
Rhabarbertarte mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, a3, c, g)	7.20
Hausgebackener Bosskop-Apfelstrudel Walnusseis, Vanillesauce	(c, g, h3, a1)	9.60
Mandel-Panna Cotta , -vegan- Rhabarberkompott, Rüblichnitte	(a1, c, g)	13.90
Creme Brûlée Rhabarbersorbet	(a1,c,g)	12.90
Mokkparfait Weiße Schokolade, Orangentartlette	(h1,g,a1,c)	14.50

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)