

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 & Küchenchef Marvin Trentmann
verwöhnt Sie neben „Buller's Klassikern“ mit 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 20.30 Uhr (durchgehend warme Küche)

Bestellannahmeschluss für Menüs & mehrgängige Speisenfolgen ist 20.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung

Aperitif - Empfehlung

Buller's HeimatGenuss-Cocktail (auch alkoholfrei erhältlich)

- TeutoGIN aus Hagen a.T.W.,
Lauwerth's Kirschsafft aus Bad Iburg und Holunderblütensirup- 0.2 l 9.20

Pflaumen Spritz

-Pflaumenlikör, Ginger Ale, Zitrone, Zwetschge- 0.2 l 8.80

Hugo (auch alkoholfrei erhältlich)

-Holunderblütensirup, Soda, Tonic Water, Prosecco, Limette, Minze- 0.2 l 8.60

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

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 Pflaumenlimonade

-Pflaume, Zitrone, Soda, Rosmarin, Tonic Water- 0.3 l 5.50

Apfelsecco

0.1 l 5.90

Aspirinos

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

Unser HeimatGenuss - Menü

Hausgebeizter Lachs

Jakobsmuschel, Karotte, gelbe Beete

19.50

Essenz vom geröstetem Sellerie

Kräutersaitlinge, grüner Apfel, Zwiebel

11.80

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Teutoburger Wald

Wildkräuterhaube, Johannisbeerjus, Schwarzwurzel, Apfelrotkohl, Kartoffeldonut

42.00

2erlei Birne

Sorbet, Kompott, Schokoladenmousse, Mandelbiskuit

13.90

3 - Gang Menü 59.00

-Suppe , Hauptgang, Dessert-

4-Gang Menü 72.00

-Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert-

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



Unser Veganes Menü

3erlei Kürbis

gepickelt, Strudel, Parfait

16.90

Essenz vom geröstetem Sellerie

Kräutersaitlinge, grüner Apfel, Zwiebel

11.80

Würziges Gemüsecurry

Gebackene Kichererbsenbällchen, Sesam, geröstete Birne

28.50

Kakaotarte

Haselnussmousse, Hafermilcheis, Zwetschgenkompott

14.90

3-Gang Menü 49.00

-Suppe, Hauptgang, Dessert-

4-Gang Menü 63.00

-Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert-

Vorspeisen

Unsere hausgebackene Brotauswahl mit zweierlei Aufstrich	6.50 pro Person
Carpaccio vom Damhirschrücken Kürbiscrèmebrûlée, Wildkräutersalat mit Zwetschgendressing	19.90
Hausgebeizter Lachs Jakobsmuschel, Karotte, gelbe Beete	19.50
3erlei Kürbis  Gepickelt, Strudel, Parfait	16.90

Zu all unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot

Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse	10.80
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis  Kürbisstrudel, Kürbischutney	11.80
Essenz vom geröstetem Sellerie  Kräutersaitlinge, grüner Apfel, Zwiebel	11.80

Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot	22.90
Rosa gebratenes Roastbeef -kalt serviert- Brioche, Rührei, Chili	23.80
Gebackene Garnelen (5 Stück) Kürbisgnocchi, Johannisbeere	24.90

Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)

Pikante Jus, Bohnengemüse, Zwiebel, Naturkartoffeln, Schmand

39.90

Brust & Keule von der Bauernente

Orangerahmsauce, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken

37.90

Gebratener Heilbutt

Braune-Butter-Beurre Blance, Kürbis, Johannisbeere
hausgemachte Mohnnudeln, Blattsalate in Kräuterdressing

41.00

Geschmortes und gebratenes vom Schwarzfederhuhn

Pilz-Beurre Blance, Schwarzwurzel, Ravioli, Kürbis

38.00

Gebratene Forellenfilets -praktisch grätenfrei-

Sahnemeerrettich, Mandel-Kartoffelstampf, Blattsalate in Himbeerdressing

34.90

Buller's hausgemachte Kürbisgnocchis



Kräutersaitlinge, Ziegenkäse, Blattsalate in Zwetschgendressing

27.90

Buller's Klassiker

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-
gemischte hausgemachte Rohkostsalate, Kartoffelkroketten

35.50

Tellergericht

31.00

Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“

gemischte hausgemachte Rohkostsalate, rustikale Pommes

26.50

1 Schnitzel

21.00

Wahlweise dazu:

„Buller's Landsknecht-Garnitur“ -braune Sauce, Speck,
geschmorte Pilze & Zwiebeln-

5.50

Unsere altbekannte „Sauce Robert“

4.90

Spiegelei

1.50

Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten

34.00

Tellergericht

27.50

Kalbsleber

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

41.00

Tellergericht

34.00

Keulen-Braten vom Reh aus dem Teutoburger Wald

Wacholder-Sauerrahm, Waldpilze, Bohnenbund, Preiselbeerbirne
Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle

38.90

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln

35.50

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks Vanille Schokolade Buttermilch Mohn Hafermilcheis 	pro Kugel	3.00
Unsere hausgemachten Sorbets nach Saison Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.00
Welfencreme Weinschaumsauce		6.00
3erlei hausgemachtes Konfekt mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl		9.90
Kakaotarte  Haselnussmousse, Hafermilcheis, Zwetschgenkompott		14.90
Crème Brûlée Pflaumensorbet, Haselnusscrumble		13.90
2erlei Birne Sorbet, Kompott, Schokoladenmousse, Mandelbiskuit		14.50

Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

Karotten-Nusskuchen mit Vanilleeis	7.90
Zwetschgenstreuselkuchen	5.30
Hausgebackene Waffeln mit Puderzucker Wahlweise mit dazu: Portion Schlagsahne Heiße Kirschen Vanilleeis	4.00 1.30 2.50 2.00
Hausgebackener Boskopp-Apfelstrudel mit Vanillesauce Wahlweise mit dazu: Vanilleeis Walnusseis Portion Schlagsahne	8.00 2.00 2.00 1.30

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