

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 – 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

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 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

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

Tagessorbet

hausgemachte Limonade

4.90

Rosa Rehrücken (ca. 160 g)

Steinpilzhaube, Schokoladen-Kaffeesauce,
kleine Gemüseauswahl, hausgemachte Kartoffelkräpfen

48.00

Mohn, weiße Schokolade, Birne, Buchteln

15.90

5 - Gang Menü 76.00

HeimatGenuss-Menü

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

Ländliche Kartoffelsuppe

Thymiancroutons

9.50

Auf Wunsch mit gebratener Blutwurst und Birnenchutney + 2.00

Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln

29.90

oder

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

34.50

Quarkkeulchen

weißes Schokoladenmousse, Zwetschghe

14.50

Menü Forellenfilets 48.00

Menü Rindsroulade 53.00

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

Unser Vegetarisches Menü

Ländliche Kartoffelsuppe

Thymiancroutons

9.50

* * * *

Hausgemachte Nudeltasche

Würzige Kürbisfüllung & Sauce

herbstliche Blattsalate in Zwetschgendressing

33.00

* * * *

Crème Brûlée

Zwetschgensorbet

13.90

Menü 49.00

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

14.90

Menü 51.00

Vorweg

Unsere hausgebackene **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

6.30
pro Person

Vorspeisen

Rote Beetemousse -vegan-

Kichererbsenbällchen, Kürbischutney

16.00

Hausgebeizter Lachs

Tatar & Mousse von der Beete, Sanddorn

19.00

Gratinierter Ziegenkäse -vegetarisch-

Rosmarin-Honig, Wildkräutersalate in Sanddorn dressing

15.00

Crème Brûlée vom Steinpilz

Carpaccio vom Damhirsch, karamellisierte Walnüsse,
Wildkräutersalate in Zwetschgendressing

21.90

Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

9.90

Ländliche Kartoffelsuppe

Thymiancroutons

9.50

Auf Wunsch mit gebratener Blutwurst und Birnenschutney

+ 2.00

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis -vegetarisch-

Kürbischip, -kerne, -öl

10.50

Auf Wunsch mit 2 gebackenen Garnelen

+ 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

24.00

Mentrupe Kalbsbouletten

Paprikachutney, Kartoffelpüree

18.00

Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken	200g	34.50
Pikante Jus, Röstzwiebeln	300g	43.00
Wahlweise dazu:		
Café de Paris Butter		5.00
Bohnengemüse		6.50
Gemischte Rohkostsalate		6.50
Kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand		6.90
Röstkartoffeln		6.50
Pommes frites		5.90
 Halbe Bauernente -Brust & Keule-		
Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken		38.00
 Geschmorte Wildschweinkeule -deutsche Jagd-		
Preiselbeersauce, gefüllte Birne, gebratene Waldpilze,		36.00
Apfelrotkohl, Bohnenbund, hausgemachte Spätzle	Tellergericht	28.00
 Gebräunte Edelfischterriner		
3 gebratene Riesengarnelen, Wirsingmantel, Kürbis-Orangensauce, Ofenkürbis, hausgemachte feine Nudeln		33.00
 Gebratenes Filet vom weißem Heilbutt		
Walnusscreme, gelbe Beete, Bohnen-Kartoffelragout in Rahm		39.50

Beilagensalate

Gemischte Rohkostsalate	6.50
mit Blattsalaten in Himbeerdressing	
 Bunte saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl	6.50
Limonensahnedressing	
Himbeerdressing	
Kräuterdressing	
Balsamicodressing -vegan-	

Buller's Klassiker

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-		30.50
Hausgemachte Kartoffelröstiecken	Tellergericht	26.00

Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“

Wahlweise dazu:	1 Schnitzel	14.00
------------------------	-------------	-------

„Buller's Landsknecht-Garnitur“

-braune Sauce, Speck, geschmorte Pilze & Zwiebeln-		6.50
--	--	------

unsere altbekannte „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-		5.50
--	--	------

Spiegelei		1.50
-----------	--	------

Röstkartoffeln		6.50
----------------	--	------

Pommes frites		5.90
---------------	--	------

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke, Ei und Mayonnaise		6.90
---	--	------

Gemischte Rohkostsalate		6.50
-------------------------	--	------

Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Butterreis	Tellergericht	29.50
---	---------------	-------

Kalbsleber

karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln,		36.00
--	--	-------

Madeirajus, Kartoffelpüree	Tellergericht	29.50
----------------------------	---------------	-------

Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“

gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Cremerosenkohl, hausgemachte Spätzle	Tellergericht	34.50
--	---------------	-------

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln		28.50
---	--	-------

Sauerbraten vom Mentruper Weiderind

Gewürzsauce, Mandeln, Rosinen, Apfelrotkohl,		35.00
--	--	-------

Cremerosenkohl, kleine Kartoffelklöße	Tellergericht	29.50
---------------------------------------	---------------	-------

Beilagensalate

Gemischte Rohkostsalate		6.50
--------------------------------	--	------

mit Blattsalaten in Himbeerdressing

Bunte saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl		6.50
---	--	------

Limonensahnedressing

Himbeerdressing

Kräuterdressing

Balsamicodressing -vegan-

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks Vanille Schokolade Haselnuss Mohn Mandel-Vanille -vegan-	pro Kugel	3.60
Unser hausgemachten Sorbets nach Saison Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.30
Welfencreme Weinschaumsauce		6.50
Hausgebackene Schokoladentarte mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl		8.00
Quarkkeulchen weißes Schokoladenmousse, Zwetschghe		14.50
Limetten-Kürbisküchlein -vegan- Rote Grütze, hausgemachtes Mandel-Vanilleeis		14.90
Crème Brûlée Zwetschgensorbet		13.90
Mohn, weiße Schokolade, Birne, Buchteln		15.90
Hausgemachtes Walnussparfait Portwein Sabayon, Zwetschgenkompott		14.00

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!