

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 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 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

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

Hugo

-Holfunderblütensirup, 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

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 HeimatGenuss-Menü

„Gruß aus der Küche“

Flusskrebszigarre, Parmesan (a5, b, c, d, g)

Geräucherte Entenbrust

Sellerie, Apfel, Mandel (a1-a5, f, h1, g)

19.00

* * * *

Steinpilzessenz

Grieß, Spitzkohl, Frischkäse (a1, a5, f, i)

12.90

* * * *

Buller's Bouillabaisse

Edelfische, Gemüsepotpourri, Butter-Broiche (a1,c, g, i, b, d)

18.90

* * * *

Hirschrücken -sous vide gegart-

Pastinake, Karotte, Rotkohl, Kartoffelwaffel, Lauch (a1, c, g, j)

43.00

* * * *

Schokoladen-Petit Four

Topinambur, Haselnuss, Birne (a1, c, g, h2)

14.90

5-Gang Menü 82.00

3 - Gang Menü 52.00

-Suppe , Hauptgang, Dessert-

4-Gang Menü 66.00

-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

Blumenkohl- Crème Brûlée

Krokette, geröstet, eingelegt (a1, f, h1)

16.50

* * * *

Steinpilzessenz

Grieß, Spitzkohl, Frischkäse (a1, a5, f, i)

12.90

* * * *

Gebratener Romana

Apfel-Zwiebelconfit, Reisbällchen, Cashew, vegane Jus (a1, f, h1, h4)

24.00

* * * *

Banane

Vanilletartlette, Tonkabohne, Salz-Karamellcreme (a1-a5, h1-h5)

14.50

3-Gang Menü 46.00

-Suppe, Hauptgang, Dessert-

4-Gang Menü 59.00

-Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert-

Vorspeisen

Unsere hausgebackene **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich (a1-5, e, f, g, h1-4, i, j, k) 6.50 pro Person



Blumenkohl- Crème Brûlée*
Krokette, geröstet, eingelegt

(a1, f, i) 16.50

Geräucherte Entenbrust*
Sellerie, Apfel, Mandel

(a1-a5, f) 19.00



Gratinierter Ziegenkäse*
Rosmarin-Honig, Wildkräutersalate in Balsamicodressing

(g, i, j) 16.00

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

Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind
Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse (a1, c, g, i, j) 10.50



Parmesancremesüppchen
Sellerie, Pilzravioli (a1, c, g, i) 10.90
Auf Wunsch mit 2 gebackenen Garnelen (a1, b, c, g1) + 4.50

Rahmsuppe von Frühlingskräutern
Lauch-Speckkarte (a1, c, g, i, j) 9.50



Steinpilzessenz
Grieß, Spitzkohl, Frischkäse (a1, f, a5, i) 12.90

Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing
frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot (a1-5, g, i, e, h1-4) 22.90

Buller's Maultaschen
Rahmkraut, Bacon, Kräutercreme (a1, c, g, h1-4, j) 22.00

Gebackene Garnelen (5 Stück)
Gemüsebolognaise, pochiertes Ei (b, c, g, i, j) 22.00

Marinierter Romanasalat
Roastbeef „kalt“ (100g), Parmesan, Croûtons (a1, c, g, h1-4, i, j) 24.50

Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)

Pikante Jus, Bohnengemüse, Zwiebel, Naturkartoffeln, Schmand (a1-5, h1-4, i) 39.90

Brust & Keule von der Ente

Orangenrahm, Brokkoli, Rotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken (a1, c, g, i, j) 38.00

Geschmortes Eisbein vom Strohschwein

Sauerkraut, Schalotten, Pflaume, Rösti (a1, c, g, i, j) 26.00

Label-Rouge Lachs -tiefenentfettet-

Zitronen-Beurre Blanc, Pastinake, Erbse, Blattsalate in Kräuterdressing (a1, c, d, e, g, f) 34.50

Gebratene Forellenfilets „Müllerin“ -praktisch grätenfrei-

Sahnemeerrettich, Mandel-Kartoffelstampf, Blattsalate in Himbeerdressing (a1, c, d, g, i) 33.50



Erbsen-Ravioli

Parmesan, Apfel-Zwiebelconfit, Limette, Blattsalate in Himbeerdressing (a1, a5, c, f, g) 31.00

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, 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, (a1, c, g,) 33.00
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten Tellergericht 27.00

Kalbsleber

karamellisierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, (a1, g, i, k) 41.00
Madeirajus, Blattsalate in Limonensahne, Kartoffelpüree Tellergericht 34.00

Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“

gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Rahmkohlrabi, (a1, c, g, i, k) 34.50
hausgemachte Spätzle Tellergericht 28.50

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln (a1, c, g, i, k, j, 16) 35.50

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks	pro Kugel	3.00
Vanille	(a1-a3, h1-4, e)	
Schokolade		
Haselnuss		
Mohn		
Topinambur		
Banane 		

Unsere hausgemachten Sorbets nach Saison		
Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.00

Welfencreme		
Weinschaumsauce	(c, g, a1)	6.00

Schokoladen-Petit Four		
mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, c, g, h, e)	8.50

Krokantparfait		
Orange, Karamell, Mandel	(a1, g, c, h1)	13.50



Banane		
Vanilletartlette, Tonkabohne, Salz-Karamellcreme	(a1-a5, h1-h5)	14.50

Milchreis		
Ananas, Himbeersorbet	(a1, c, e, g)	12.00

Espresso-Crème Brûlée		
Sauerkirschsorbet, Amarena	(a1, c, g)	14.00

Schokoladen-Petit Four		
Topinambur, Haselnuss, Birne	(a1, c, g, h2)	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 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)