

# 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 21.00 Uhr (durchgehend warme Küche)

Bestellannahmeschluss für Menüs & mehrgängige Speisenfolgen ist 20.15 Uhr

**Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung**

# Aperitif - Empfehlung

## **Buller's HeimatGenuss-Cocktail**

- TeutoGIN aus Hagen a.T.W.,  
Lauwerth's Kirschschaft 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 Kirschschaft aus Bad Iburg, Kirschsirup und Tonic Water- 0.2 l 9.50

## **Déjà-Vu Tonic**

- Déjà-Vu Oriental Aperitif (Weindestillat, Zitrusnoten, Ingwer,  
orientalische Gewürze) Grapefruit, Rosmarin- 0.2 l 8.20

## **Aperol Spritz** (auch alkoholfrei erhältlich)

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

## **Lillet Wild Berry**

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

## **Arangino**

- Arangino Di Tarocco, Tonic, Orange - 0.2 l 8.20

## **Amérie**

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

## **Martini Pomegranate**

- Martini Bianco, Schweppes Pommegranate, Zitrone,- 0.2 l 8.20

## **Fruitage** -Biercocktail-

Bier, Sauerkirsche, Limette, Minze 0.25 l 7.80

## **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

**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

Apfeltarte, rote Beete (a1, h3, c)

18.00

\*\*\*\*

## Essenz vom Reh

Kräuterbiskuit, Waldpilzmousse (a1, c, i, g)

12.50

\*\*\*\*

## Kalbsrücken

Garnele, Mandel, Kartoffel, Kohlrabi, Estragonsabayon (c, i, a1)

37.00

\*\*\*\*

## Grießflammerie

hausgemachtes Haselnusseis, Trauben (a1, g, c)

13.00

Menü 74.00

# HeimatGenuss-Menü

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

## Ländliche Kartoffelcremesuppe

Croûtons (a1, g, i)

Zusätzlich, auf Wunsch, gebratene Blutwurst +1.50

9.50

\*\*\*\*

## Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln (a1, 11, g)

26.00

oder

## Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln (i, j, a1, g, 16)

32.00

\*\*\*\*

## Hausgemachtes Kaffeeis

Quarkkeulchen, Kumquatkompott (a1, c, g)

14.90

Menü Forellenfilets 45.60

Menü Rindsroulade 51.50

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, e, f,  
g, h1-4, i, j, k)

5.50  
pro Person

# Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter ( a1-5, h1-4)

**3erlei Rote Beete** -vegan-  
-Mousse, Salat, Sorbet-

(f, h3) 18.50

**Hausgebeizter Lachs**  
Apfeltarte, rote Beete

(a1, c, h3) 18.00

**Crème Brûlée vom Steinpilz**

Hirschrückencarpaccio im Kräutermantel, Walnüsse,  
Wildkräutersalate in Brombeerdressing

(g, c, i) 21.00

# Suppen

**Kraftbrühe vom Wiesenrind**

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

(a1, c, g,  
i, j) 9.90

**Ländliche Kartoffelcremesuppe** -vegetarisch-

Croûtons

Zusätzlich, auf Wunsch, gebratene Blutwurst

9.50

(g, a1, i) +1.50

**Essenz vom Reh**

Kräuterbiskuit, Waldpilzmousse

(g, a1, i, c) 12.50

# Kleinigkeiten

**Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing**

frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1-5, g, i,  
e, h1-4) 21.90

**Buller's Brotzeit**

Hausgebackene Brotauswahl, Butter, üppige Garnitur,  
verschiedene Käse und Wurstaufschnitte

(a1-a5, c,  
e, g, h1-4,  
j, k) 18.50

# Beilagensalate

<b>Gemischte Rohkostsalate</b> (g, i) mit Blattsalaten in Himbeerdressing (h3, c, j, i)	6.90
<b>Bunte saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl</b> Limonensahnedressing Himbeerdressing (h3, c, j, i) Kräuterdressing (i) Balsamicodressing -vegan- (j, h3)	5.90

# Unser Vegetarisches Menü

## Ländliche Kartoffelcremesuppe

Croûtons

(a1, g, i)

9.50

\*\*\*\*

## Wirsing-Gemüserolle

Basilikumsauce, Kartoffel-Selleriepüree

Blattsalate in Himbeerdressing

(h3, a1, i, j, g)

25.90

\*\*\*\*

## Crème Brûlée

Brombeersorbet

(c, g)

13.90

Menü 45.00

# Unser Veganes Menü

## 3erlei Rote Beete

-Mousse, Salat, Sorbet-

(f)

18.50

\*\*\*\*

## Eintopf von Steckrüben und Wurzelgemüse

Saure Pilze, Estragonpesto, Zwiebelkrapfen, Birnenchutney

(f, a1-5)

26.00

\*\*\*\*

## Schokoladenmousse-Nusstarte

Kumquatkompott, hausgemachtes Haferrahmeis

(h1-4, e)

14.00

Menü 49.00

# Unsere Hauptgerichte

<b>Steak vom Weiderinderrücken</b> Jus, Röstzwiebeln, hausgebackenes Brot	(a1-5, h1-4, i)	32.00
<b>Wahlweise dazu:</b>		
Café de Paris Butter		3.50
Bohngemüse		6.00
Gemischte Rohkostsalate		6.90
Kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand		5.90
<b>Geschmorte Wildhasenkeule -aus deutscher Jagd-</b> Waldpilze, Wacholdersauerrahm, Rotkohl, hausgemachte Breznknödelscheiben	(a1-5, i, g, c)	32.00
<b>Gebratene Maispoulardenbrust</b> Speck-Zwiebelfüllung, Rahmkraut, Kartoffelkrapfen	(a1, c, j, i)	29.00
<b>Oldenburger Grünkohl</b> geräucherte Mettwurst, Kasseler, geschmorte Schweinsrippe von der Fleischerei Plogmann aus Hagen Senf, Röstkartoffeln	(16, j, a1)	26.00
<b>als Tellergericht</b> 1 Stück Fleisch zur Auswahl		19.50
<b>Gebräunte Edelfischterrine</b> Wirsingmantel, Basilikumrisotto, Garnelensauce	(g, i)	27.50
<b>Steinbutt -Wildfang-</b> gebraten, Selleriepüree, Basilikum, Grapefruitkruste, 2erlei Karotte	(g, a1, a5, h1)	44.00

# Buller's Klassiker

<b>Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“</b> -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- Kroketten	(g, a1, i, k) Tellergericht	26.00 22.50
<b>Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“</b> Geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, Pommes frites	(a1, c, g, i, j, k) Tellergericht	23.50 19.00
<b>Truthahnbrustschnitzel</b> Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Kroketten	(a1, c, g,) Tellergericht	26.50 22.00
<b>Kalbsleber</b> karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, Madeirajus, Kartoffelpüree	(a1, g, i, k) Tellergericht	29.90 24.90
<b>Hirschgoulasch „St. Hubertus“</b> Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	(a1, c, g, i, k) Tellergericht	32.90 27.90
<b>Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen</b> Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln	(a1, c, g, i, k, j, 16)	32.00

# Güßigkeiten

Unser <b>hausgemachtes Rahm-Eis</b> mit hausgebackenem Keks - Vanille - Schokolade - Haselnuss -	(a1-5, c, g, h1-4) pro Kugel	3.30
<b>Welfencreme</b> Weinschaumsauce	(c, g, a1)	6.20
<b>Hausgebackenes Käseküchlein</b> mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, c, g)	7.90
<b>Hausgebackener Bosskop-Apfelstrudel</b> Walnusseis, Vanillesauce	(a1, c, g, h3)	9.90
<b>Schokoladenmousse-Nusstorte</b> -vegan- Kumquatkompott, hausgemachtes Haferrahmeis	(e,h1-4)	14.00
<b>Crème Brûlée</b> Brombeersorbet	(g,a1,c)	13.90
<b>Grießflammerie</b> hausgemachtes Haselnusseis, Trauben	(a1,g,c)	13.00
<b>Hausgemachtes Kaffeeis</b> Quarkkeulchen, Kumquatkompott	(a1, c, g)	14.90

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)