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

VEGAN unsere veganen Gerichte

VEGETARIAN 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 Kirschsaft 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

Apfelsecco	0.1 l	5.90
Aspirinos -Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Sirup, Tonic Water-	0.2l	7.90

Unser HeimatGenuss-Menü

Hausgebeizter Lachs
Jakobsmuschel, Karotte, gelbe Beete
19.50
* * * *

Rote Bete Essenz
Maronen, Sanddorn, Estragon
11.80
* * * *

Rosa gebratener Rücken vom Damhirsch aus dem Teutoburger Wald
Wildkräuterhaube, Johannisbeerjus, Topinambur, Apfelrotkohl
42.00
* * * *

2erlei Birne
-Sorbet & pochiert-, 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
* * * *

Rote Bete Essenz
Maronen, Sanddorn, Estragon
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 VEGAN 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
Rote Bete Essenz VEGAN Maronen, Sanddorn, Estragon	11.80

Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing
frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot 22.90

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt serviert-
Brioche, Rührei, Chilli 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

Knusprig geschmorte Gänsebrust
Majoranjus, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, Bratapfel, Kartoffelklöße 48.00

Knusprig geschmorte Gänsekeule
Calvadosrahm, glasierte Maronen, Mandelbrokkoli, hausgemachte Kartoffelröstiecken 42.50

Geschmorte Keule vom Reh aus dem Teutoburger Wald
Wacholder-Sauerrahm, Waldpilze, Bohnenbund, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl,
hausgemachte Spätzle 38.00

Gebratener Heilbutt
Braune-Butter-Beurre Blance, Kürbis, Johannisbeere
hausgemachte Mohnnudeln, Blattsalate in Kräuterdressing 41.00

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-		35.50
gemischte hausgemachte Rohkostsalate, Kartoffelkroketten	Tellergericht	31.00
Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“		26.50
gemischte hausgemachte Rohkostsalate, rustikale Pommes	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,		34.00
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	Tellergericht	27.50
Kalbsleber		
karamellisierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln,		41.00
Madeirajus, Blattsalate in Limonensahne, Kartoffelpüree	Tellergericht	34.00
Mentruper Sauerbraten vom Weiderind		
Gewürzsauce, Rosinen, Mandeln, Apfelrotkohl, Cremekohlrabi, Kartoffelklöße		32.50
Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen		
Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln		35.50
Edelgulasch vom Damhirsch aus dem Teutoburger Wald		
Cremekohlrabi, Waldpilze, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle		32.90
Oldenburger Grünkohl		
Senf, geräucherte Mettwurst, gesottener Kasslerrücken, Röstkartoffeln		28.50

Süßigkeiten

Unser **hausgemachtes Rahm-Eis** mit hausgebackenem Keks	pro Kugel	3.00
Vanille		
Schokolade		
Buttermilch		
Mohn		
Hafermilcheis		
Unsere hausgemachten Sorbets nach Saison		
Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.00
Welfencreme		
Weinschaumsauce		6.00
Spekulatius-Baumkuchen		
mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl		8.90
Kakaotarte		
Haselnussmousse, Hafermilcheis, Zwetschgenkompott		14.90
Crème Brûlée		
Bratapfelsorbet, Zimtcrumble		13.90
2erlei Birne		
-Sorbet & Pochiert-, Schokoladenmousse, Mandelbiskuit		14.50
Kaiserschmarrn		
Mohneis, marinierte Kirschen		12.90

Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

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

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