

# 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

Wünschen Sie eine Auflistung mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen  
sowie Zusatzstoffen, sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.

# Aperitif - Empfehlung

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

- TeutoGIN aus Hagen a.T.W.,  
Lauwerth's Kirschsafte aus Bad Iburg und Holunderblütensirup- 0.2 l 8.80

## **Hagen meine Liebe"**

-Teuto-Kirschgin, Kirschsirup, Tonic dry, Limette, Minze- 0.2 l 8.90

## **Hugo** (auch alkoholfrei erhältlich)

- Holunderblütensirup, Weißwein, Prosecco, Limette, Minze - 0.2 l 8.00

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

- Aperol, Prosecco, Soda, Orange- 0.2 l 8.00

## **Lillet Wild Berry**

-Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren- 0.2 l 8.00

## **Port Tonic**

- weißer Portwein, Tonic, Limette, Minze - 0.2 l 8.00

## **Amérie**

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

## **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 5.80

## **Aspirinos**

-Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Sirup, Tonic Water- 0.2 l 7.80

## **Florida Feeling**

-Grenadine, Orangen-, Grapefruit-, Ananassaft- 0.2 l 7.80

# Unser Landhotel-Menü

## Hausgebeizter Lachs

Birnen-Specktarte, Feldsalat in Walnussmarinade

17.50

\*\*\*\*

## Essenz vom Reh

Hausgemachte Waldpilzravioli

9.80

\*\*\*\*

## Filet vom Weiderind

Steinpilzhaube, Cognacrahm, geschmorter Wirsing, hausgemachte Kartoffelröstiecken

44.00

\*\*\*\*

## Schokoladenterrine

Baumkuchenmantel, Zwetschgensorbet, Sektschaum

14.00

Menü 69.50

# HeimatGenuss-Menü

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

## Kartoffelcremesuppe

Kleine Wildfrikadelle, Zwetschgenmousse

9.20

\*\*\*\*

## Gebratene Hagener Forellenfilets

gebräunte Butter, Sahnemeerrettich, Blattsalate in Himbeerdressing, Petersilienkartoffeln

27.00

oder

## Sauerbraten vom Teutoburger Damhirsch

Gewürzsauce, Cremekohlrabi, gebratene Brezn-Knödelscheiben

29.90

\*\*\*\*

## Gebratene Quarkkeulchen

Walnussparfait, Brombeerkompott

12.90

Menü Forellenfilets 46.90

Menü Damhirsch-Sauerbraten 47.90  
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 **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

4.60  
pro Person

# Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine Brotauswahl mit Butter

## **Carpaccio vom Teutoburger Damhirschrücken**

Crème Brûlée von Steinpilzen, kleiner Blattsalat in Brombeerdressing

18.00

## **2erlei Rote Beete**

-Tatar & Mousse- gratinierter Ziegenkäse, Birnenschutney, Walnussstange

15.50

## **Hausgebeizter Lachs**

Birnen-Specktarte, Feldsalat in Walnussmarinade

16.00

# Suppen

## **Doppelte Rinderkraftbrühe „Nach Art des Hauses“**

8.50

## **Kartoffelcremesuppe**

Kleine Wildfrikadelle, Zwetschgenmousse

9.20

## **Essenz vom Reh**

Hausgemachte Walpilzravioli

9.80

# Kleines, aber Feines

## **Hausgemachte Tafelspitzsülze**

gemischte Rohkostsalate, grüne Kräutersauce, Bratkartoffeln

17.50

## **Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing**

frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

17.50

## **Hausgemachte Nudeln**

Gebratene Black-Tiger-Riesengarnelen (5 Stück), Krustentier-Cognacsauce

23.00

Zusätzliche Garnele pro Stück 2.50

# Buller's Brotzeit

Große Brotauswahl, 2erlei Aufstrich, verschiedene Käse - & Schinkenspezialitäten,  
Roastbeef mit Remoulade, reich aus garniert 19.50

## Vegetarisch

**Hausgemachte Gemüselasagne**  
Blattsalate in Kräuterdressing 19.50

## Vegan

**Hausgemachte Grünkohlmaultaschen**  
2erlei Steckrübe -Chutney und Salat-  
gebratene Nüsse 22.00

## Leckerer

**Medaillons vom Damhirschrücken (aus dem Teutoburger Wald)**  
Speck-Pankohaube, Zwetschgensauce, Schmorwirsing,  
gebratene Brezn-Knödelscheiben 38.00

**Knusprig geschmorte Gänsebrust**  
Mayoranjus, gefüllter Bratapfel, Cremerosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklöße 41.50

**Knusprig geschmorte Gänsekeule**  
gefüllter Bratapfel, Calvadosrahm, Apfelrotkohl, Kartoffelröstiecken als Tellergericht 37.00

**Rehrücken (aus dem Teutoburger Wald)**  
Haselnusshaube, Sauerkirsch-Schokoladensauce, Butterkohlrabi,  
Prinzesskartoffeln 44.00

**Wildschweinbraten (aus dem Teutoburger Wald)**  
Bohnenbündchen, gefüllte Birne, Apfelrotkohl, Waldpilze,  
hausgemachte Spätzle 29.00

**Oldenburger Grünkohl**  
geräucherte Mettwurst, Kasseler, geschmorte Schweinsrippe,  
Röstkartoffeln, Senf 28.00

# Buller's Klassiker

## Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“

geschmorte Zwiebeln, Edelpilze,

gemischte Rohkostsalate, Pommes frites

23.00

als Tellergericht 18.00

## Schweinefiletmedaillons

mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-

gemischte Rohkostsalate, Kroketten

27.50

als Tellergericht 23.50

## Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,

Blattsalate in Limonensahne, Kroketten

24.50

als Tellergericht 19.50

## Steak vom Wiesenrinderrücken (ca. 220g)

Bohngemüse, Kräuterbutter, kleine Naturkartoffeln aus dem Ofen,

Schnittlauchcreme

37.50

## Kalbsleber

karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln,

Madeirajus, Kartoffelpüree, Blattsalate in Limonensahne

29.90

als Tellergericht 24.50

## Gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

28.00

als Tellergericht 23.50

## Hirschgoulasch „St. Hubertus“

Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle

27.50

als Tellergericht 22.50

# Frischer Fisch

## Tiefenentfettete Label-Rouge-Lachsschnitte

Orangen-Fenchelgemüse, Blattsalate in Kräuterdressing,

hausgemachte Nudeln

28.90

## Seeteufelfilet am Stück gebraten

Rieslingrisotto, gebratene Garnelen und deren Soße,

Blattsalate in Kräuterdressing

36.50

## Im Knusperteig gebackenes Kabeljaufilet

hausgemachte Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat

28.00

# Güßigkeiten

Unser <b>hausgemachtes Rahm-Eis</b> mit kleiner Garnitur - Vanille – Schokolade – Haselnuss -	pro Kugel	3.90
Unsere <b>hausgemachten saisonalen Sorbets</b> Fragen Sie gerne	pro Kugel	4.00
<b>Welfencreme</b> Weinschaumsauce		5.50
<b>Crème Brûlée</b> Brombeersorbet		9.90
<b>Kleines Zwetschgenküchlein</b> mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl		7.00
<b>Hausgebackener Bosskop-Apfelstrudel</b> Walnusseis, Vanillesauce		8.50
<b>„Buller’s Süße Klassiker“</b> Drei verschiedene Dessert´s in kleinen Portionen serviert		14.00
<b>Schokoladenterrine</b> Baumkuchenmantel, Zwetschgensorbet, Sektschaum		14.00
<b>Gebratene Quarkkeulchen</b> Walnussparfait, Brombeerkompott		12.90

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