

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 Kirschsafft aus Bad Iburg und Holunderblütensirup - 0.2 l 8.50

Lillet Wild Berry

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

Hugo (auch alkoholfrei erhältlich)

- Holunderblütensirup, Weißwein, Prosecco, Limette, Minze - 0.2 l 7.80

Aperol Spritz (auch alkoholfrei erhältlich)

- Aperol, Prosecco, Soda, Orange - 0.2 l 7.80

Aperol Rhabarber Spritz (auch alkoholfrei erhältlich)

- Rhabarbersirup, Aperol, Prosecco, Minze - 0.2 l 8.00

Port Tonic

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

Amérie

- Münsterländer Himbeergeist, Sekt, Minze, Waldhimbeeren - 0.2 l 8.00

Gin Tonic mit TeutoGIN aus Hagen a.T.W.

zur Wahl (das jeweils passende Tonic servieren wir Ihnen dazu) 0.2 l 10.90

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 5.50

Aspirinos

- Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Sirup, Tonic Water- 0.2 l 7.50

Florida Feeling

- Grenadine, Orange, Grapefruit, Ananassaft- 0.2 l 7.50

Unser Landhotel-Menü

Hausgebeizter Lachs

Birnen-Specktarte, Feldsalat in Walnussmarinade (a1, g, j, k)

17.50

Essenz vom Reh

Hausgemachte Waldpilzravioli (g, c, i)

9.50

Filet vom Weiderind

Steinpilzhaube, Cognacrahm, 2erlei Kürbis, hausgemachte Kartoffelröstiecken (a1, c, g, a3, i, j)

44.00

Schokoladenterrine

Baumkuchenmantel, Zwetschgensorbet, Sektschaum (c, g, h1)

14.00

Menü 69.50

HeimatGenuss-Menü

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

Kürbiscremesuppe

Kürbischip, -kerne, -öl (a1, g, k)

9.20

Gebratene Hagener Forellenfilets

Kürbis-Orangenchutney, Blattsalate in Walnussmarinade, Petersilienkartoffeln (a1, k)

28.00

oder

Sauerbraten vom Teutoburger Damhirsch

Gewürzsauce, Cremekohlrabi, gebratene Brezn-Knödelscheiben (a1, c, g, i)

28.00

„Buller´s Birnen Becher“

Vanilleeis, Birnenkompott, Schokoladenmousse, Walnusstreusel, Schokoladenspähne (a1, c, g)

13.50

Menü Forellenfilets 44.90

Menü Damhirsch-Sauerbraten 44.90
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 **kleine Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

(a, c, d,e ,f, g, h, i, j, k)

4.60
pro Person

Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter

Carpaccio vom Teutoburger Damhirschrücken

Crème Brûlée von Steinpilzen, kleiner Blattsalat in Brombeerdressing

19.00

2erlei Rote Beete

-Tatar & Mousse- gratinierter Ziegenkäse, Birnenchutney, Walnussstange

16.50

Hausgebeizter Lachs

Birnen-Specktarte, Feldsalat in Walnussmarinade

(j, g, c)

17.50

Guppen

Doppelte Rinderkraftbrühe „Nach Art des Hauses“

(a1, c, g, i)

8.30

Kürbiscremesuppe

Kürbischip, -kerne, -öl

(a1, g, k)

9.20

Essenz vom Reh

Hausgemachte Walpilzravioli

(c, g, i)

9.80

Kleines, aber Feines

Hausgemachte Tafelspitzsülze

gemischte Rohkostsalate, grüne Kräutersauce, Bratkartoffeln

(a1, c, g, i, j)

16.90

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing

frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1, g, i)

17.50

Hausgemachte Nudeln

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

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

21.90

Zusätzliche Garnele pro Stück

2.50

Buller's Brotzeit

Große Brotauswahl, 2erlei Aufstrich, verschiedene Käse - & Schinkenspezialitäten, Roastbeef mit Remoulade, reich ausgarniert (a, c, h, j, k) 19.50

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselasagne
Blattsalate in Kräuterdressing (a1, c, g, i) 19.50

Vegan

„Buller's Perlgraupen-Schüssel“
Risotto von Perlgraupen und Dörrobst
Rote Beete-Tartar, gepickelte Zwiebeln, Ofenkürbis, Sesam-Salzgebäck 22.00

Leckerer

Medaillons vom Damhirschrücken (aus dem Teutoburger Wald)
Speck-Pankohaube, Zwetschgensauce, Schmorwirsing, gebratene Brezn-Knödelscheiben (a1, c, g, i, j) 36.00

Brust vom Freilandhahn
Frische Pfifferlinge in Rahm, gemischte Rohkostsalate, gebratene Polentaschnitten (a1, c, g, h1, i, j) 29.90

Rehrücken (aus dem Teutoburger Wald)
Haselnusshaube, Sauerkirsch-Schokoladensauce, Butterkohlrabi, Prinzesskartoffeln (c, g, i, j) 43.50

Wildschweinbraten (aus dem Teutoburger Wald)
Bohnenbündchen, gefüllte Birne, Apfelrotkohl, Waldpilze, hausgemachte Spätzle (a1, c, i) 28.00

Buller's Klassiker

Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“

geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, (a1, c, g, h, i) 23.00
gemischte Rohkostsalate, Pommes frites als Tellergericht 18.00

Schweinefiletmedaillons („Buller's Haustopf“)

Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen, (a1, c, h, i) 29.00
gemischte Rohkostsalate, Bratkartoffeln als Tellergericht 24.00

Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, (a1, c, g, h) 24.50
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten als Tellergericht 19.00

Steak vom Wiesenrinderrücken (ca. 220g)

Bohnengemüse, Kräuterbutter, kleine Naturkartoffeln aus dem Ofen, Schnittlauchcreme (a1, g, i, j) 37.50

Kalbsleber

karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, (a1, g, i) 29.00
Madeirajus, Kartoffelpüree, Blattsalate in Limonensahne als Tellergericht 24.50

Gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln (g, i) 27.00
als Tellergericht 22.50

Hirschgoulasch „St. Hubertus“

Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, 26.90
hausgemachte Spätzle als Tellergericht 21.50

Frischer Fisch

Tiefenfettete Label-Rouge-Lachsschnitte

Orangen-Fenchelgemüse, Blattsalate in Kräuterdressing, (a1, c, g) 32.00
hausgemachte Nudeln

Seeteufelfilet am Stück gebraten

Geschmorter Kürbis, gefüllte Nudeln mit Kürbispesto, (a1, i) 36.00
Blattsalate in Himbeerdressing

Im Knusperteig gebackenes Kabeljaufilet

hausgemachte Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat (a1, c, g, i, j) 28.00

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit kleiner Garnitur - Vanille - Schokolade - Haselnuss -	(a1, c, g, h2) pro Kugel	3.90
Unsere hausgemachten saisonalen Sorbets Fragen Sie gerne	(a1, c) pro Kugel	4.00
Welfencreme Weinschaumsauce	(c, g, a1)	5.50
Crème Brûlée Brombeersorbet	(c, g, a1)	9.90
Kleines Zwetschgenküchlein mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, a3, c, g)	7.00
Hausgebackener Bosskop-Apfelstrudel Walnusseis, Vanillesauce	(c, g, h3, a1)	9.00
„Buller’s Süße Klassiker“ Drei verschiedene Dessert´s in kleinen Portionen serviert	(a1, c, g)	14.00
Schokoladenterrine Baumkuchenmantel, Zwetschgensorbet, Sektschaum	(c, g, a1)	14.00
„Buller’s Birnen Becher“ Vanilleeis, Birnenkompott, Schokoladenmousse, Walnussstreusel, Schokoladenspähne	(a1, h3, c, g)	13.50

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)