

# 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 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

- 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 Pomegranate, 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 Kirschlimonade

- Schwarzer Tee, Kirsche, Limette, Zitrone, Basilikum  
Minze, Tonic Water- 0.3 l 5.80

## Apfelsecco

0.1 l 5.90

## Aspirinos

- Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Sirup, Tonic Water- 0.2l 7.90

# Unser HeimatGenuss-Menü

## „Gruß aus der Küche“

\*\*\*\*

### Carpaccio vom Wiesenkalb

Thunfischschaum, eingelegte rote Zwiebeln, Kapern

18.90

\*\*\*\*

### Tomaten-Essenz

Ravioli mit Basilikum, Sellerie

11.50

\*\*\*\*

### Brust und Keule vom Stubenküken

Pflaumen- Beurre Blanc, Karotten, Kartoffeldonat, Sesam

34.00

\*\*\*\*

### Zitronentarte

Mascarpone mousse, Mandelparfait

13.90

#### 3 - Gang Menü 56.00

-Suppe , Hauptgang, Dessert-

#### 4-Gang Menü 68.00

-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

### Wassermelonencarpaccio

Balsamicomarinade, Grapefruit, Minzpesto, Biertreber

16.90

\*\*\*\*

### Zwiebelconsomeé

Ravioli, Roggen, Frischkäse

12.50

\*\*\*\*

### Würziges Gemüsecurry

Gebackene Kichererbsenbällchen, Sesam, geröstete Birne

28.50

\*\*\*\*

### Zucchiniküchlein

Passionsfruchtsorbet, marinierte Blaubeeren

14.90

#### 3-Gang Menü 49.00

-Suppe, Hauptgang, Dessert-

#### 4-Gang Menü 63.00

-Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert-

# Vorspeisen

|                                                                                                                                                                        |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Unsere hausgebackene <b>Brotauswahl</b> mit zweierlei Aufstrich                                                                                                        | 6.50<br>pro Person |
| <b>Scheiben vom Wiesen-Kalbsfilet</b><br>Thunfischschaum, eingelegte rote Zwiebeln, Kapern                                                                             | 18.90              |
| <b>Wassermelonencarpaccio</b> <br>Grapefruit-Balsamicomarinade, Minzpesto, Biertreber | 16.90              |
| <b>Burrata</b> <br>Nektarine, Paprika, Wildkräutersalate in Balsamicodressing         | 15.90              |

Zu all unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot

# Suppen

|                                                                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kraftbrühe vom Wiesenrind</b><br>Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse                                    | 10.50 |
| <b>Pfifferlingscremesüppchen</b><br>gebratene Brotnödelscheiben, Sauerrahm                                                                  | 11.80 |
| <b>Zwiebelconsomeé</b> <br>Ravioli, Roggen, Frischkäse   | 12.50 |
| <b>Tomatenessenz</b> <br>Ravioli mit Basilikum, Sellerie | 11.50 |

# Kleinigkeiten

|                                                                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing</b><br>frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot                                                     | 22.90 |
| <b>Buller's hausgemachte Pfifferlingsravioli</b> <br>Tomatensud, Parmesan | 25.50 |
| <b>Gebackene Garnelen (5 Stück)</b><br>Rote-Zwiebelrisotto, Parmesan                                                                                         | 23.50 |

# Unsere Hauptgerichte

|                                                                                                                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)</b><br>Pikante Jus, Bohnengemüse, Zwiebel, Naturkartoffeln, Schmand                                                                                         | 39.90 |
| <b>Edelragout aus der Rehkeule - deutsche Jagd-</b><br>Vanille-Schokoladensauce, Rotkoh, Pflaume, Breznknödelscheiben                                                                                 | 38.00 |
| <b>-Sous Vide- gegarte Entenbrust</b><br>Entenjus, Pfifferlinge, 2erlei Sellerie, Kartoffelwaffeln                                                                                                    | 39.00 |
| <b>Gebratener Heilbutt</b><br>Paprika-Beurre Blanc, Pfifferlinge, Mohnnudeln<br>Blattsalate in Kräuterdressing                                                                                        | 41.00 |
| <b>Gebratene Forellenfilets -praktisch grätenfrei-</b><br>Sahnemeerrettich, Mandel-Kartoffelstampf, Blattsalate in Himbeerdressing                                                                    | 34.50 |
| <b>Frische Pfifferlinge</b> <br>Schnittlauchrahm, gebratene Breznknödelscheiben<br>Blattsalate in Zwetschgendressing | 29.00 |

## Buller's Klassiker

|                                                                                                                                                              |               |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|
| <b>Schweinefiletmedaillons mit unserer Pfifferlingsrahmsauce</b><br>Bohnenbündchen, gemischte hausgemachte Rohkostsalate<br>hausgemachte Kartoffelröstiecken |               | 36.50 |
|                                                                                                                                                              | Tellergericht | 30.50 |
| <b>Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“</b><br>gemischte hausgemachte Rohkostsalate, rustikale Pommes                                           |               | 26.50 |
|                                                                                                                                                              | 1 Schnitzel   | 21.00 |
| <b>Wahlweise dazu:</b><br>„Buller's Landsknecht-Garnitur“ -braune Sauce, Speck,<br>geschmorte Pilze & Zwiebeln-                                              |               | 5.50  |
| Rahmsauce aus frischen Pfifferlingen                                                                                                                         |               | 5.30  |
| Spiegelei                                                                                                                                                    |               | 1.50  |
| <b>Truthahnbrustschnitzel</b><br>Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,<br>Blattsalate in Limonensahne, Kroketten                                              |               | 33.00 |
|                                                                                                                                                              | Tellergericht | 27.00 |
| <b>Kalbsleber</b><br>karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln,<br>Madeirajus, Blattsalate in Limonensahne, Kartoffelpüree                         |               | 41.00 |
|                                                                                                                                                              | Tellergericht | 34.00 |
| <b>Wildschweinbraten „Diana“</b><br>gefüllte Birne, Bohnenbündchen, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle                                                       |               | 35.50 |
| <b>Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen</b><br>Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln                                                                     |               | 35.50 |

# Güßigkeiten

|                                                                                                                                                                                                         |           |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks<br>Vanille<br>Schokolade<br>Buttermilch<br>Mohn<br>Hafermilcheis  | pro Kugel | 3.00  |
| Unsere hausgemachten Sorbets nach Saison<br>Sprechen Sie uns an!                                                                                                                                        | pro Kugel | 3.00  |
| Welfencreme<br>Weinschaumsauce                                                                                                                                                                          |           | 6.00  |
| Käseküchlein<br>mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl                                                                                                                                                  |           | 8.50  |
| Buttermilcheis<br>marinierte Blaubeeren, Basilikumschaum                                                                                                                                                |           | 14.50 |
| Crème Brûlée<br>Pflaumensorbet, weiße Schokolade                                                                                                                                                        |           | 14.50 |
| Orangencrêpe<br>Mohnes, Pflaumenkompott                                                                                                                                                                 |           | 14.90 |

## Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Stachelbeerstreuselkuchen                            | 4.90 |
| 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!