

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 21.30 Uhr (durchgehend warme Küche)

Bestellannahmeschluss für Menüs & mehrgängige Speisenfolgen ist 20.30 Uhr

Ab 20.30 Uhr wählen Sie aus unserer späten Abendspeisekarte

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung

Aperitif - Empfehlung

Buller's HeimatGenuss-Cocktail

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

Cassis Rouge Spritz

- Creme de Cassis, Vermouth Rouge, Soda, Sekt, Orange - 0.2 l 8.80

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

Arangino

- Arangino Di Tarocco, Tonic, Orange - 0.2 l 8.60

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

Hausgemachte Kürbislimonade

- Kürbis, Orange, Soda - 0.2 l 5.00

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

Tatar & Mousse von der Beete, Sanddorn (a1-a5, f)

19.00

Essenz von der Heideente

Gemüserauten, Pfannkuchenstrudel (a1, c, g, i)

12.00

Tagessorbet

hausgemachte Limonade (20, 9)

4.90

Rosa Rehrücken (ca. 160 g)

Brombeerkompott, 3erlei Pfifferlinge (a1,c, g, i,)

48.00

Mohn, weiße Schokolade, Birne, Buchteln (a1, c, g)

15.90

5 - Gang Menü 76.00

HeimatGenuss - Menü

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

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

Sauerrahmmousse (g)

11.90

Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln (a1, g, 11)

29.50

oder

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

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

33.50

Quarkkeulchen

weißes Schokoladenmousse, Zwetschge (a1, g, c)

13.50

Menü Forellenfilets 48.00

Menü Rindsroulade 53.00

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

Unser Vegetarisches Menü

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

Sauerrahmmousse (g)

11.90

* * * *

Hausgemachte Nudeltasche

Würzige Kürbisfüllung und Soße, herbstliche Blattsalate in Zwetschgendressing (a1, c, g)

32.00

* * * *

Crème Brûlée

Zwetschgensorbet (c,g)

13.90

Menü 49.00

Unser Veganes Menü

Rote Beetemousse

Kichererbsenbällchen, Kürbischutney (a1, f)

16.00

* * * *

Hausgemachter Edelpilzhackbraten

Rote Zwiebelrisotto, geschmorte Zwetschge,

Blattsalate in Balsamicodressing (a1, a3, f, i)

32.50

* * * *

Limetten-Kürbisküchlein

Rote Grütze, hausgemachtes Mandel-Vanilleeis (a1-a5, h1-h5)

14.00

Menü 51.00

Vorweg

Unsere hausgebackene **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

(a1-5, e, f,
g, h1-4, i, j, k) 5.90
pro Person

Vorspeisen

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

Rote Beetemousse -vegan-

Kichererbsenbällchen, Kürbischutney

(a1, f) 16.00

Hausgebeizter Lachs

Tatar & Mousse von der Beete, Sanddorn

(a1-a5, f) 19.00

Gratinierter Ziegenkäse -vegetarisch-

Rosmarin-Honig, Wildkräutersalate in Sanddorndressing

(g, i, j) 15.00

Crème Brûlée vom Steinpilz

Carpaccio vom Damhirsch, karamellisierte Walnüsse,
Wildkräutersalate in Zwetschgendressing

(c, g) 20.50

Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

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

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen -vegetarisch-

Sauerrahmmousse

(g) 11.90

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis -vegetarisch-

Kürbischip, -kerne, -öl

(g) 9.50

Auf Wunsch mit 2 gebackenen Garnelen

(g, a1) + 4.50

Essenz von der Heideente

Gemüserauten, Pfannkuchenstrudel

(a1, c, g, i) 12.00

Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing

frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1-5, g, i, e,
h1-4) 22.50

Wildschweinrückenschnitzel

Nuss-Pankomantel, Linsensalat, süß-saures Kürbischutney

(a1, c, g, h1-5) 23.50

Mentrupe Kalbsbouletten

Paprikachutney, Kartoffelpüree

(g, i, j) 19.00

Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken	200g	34.50
Pikante Jus, Röstzwiebeln	300g	43.00
	(a1-5, h1-4, i)	
Wahlweise dazu:		
Café de Paris Butter		5.00
Bohnengemüse		6.90
Gemischte Rohkostsalate		7.90
Kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschand		6.90
Röstkartoffeln		6.90
Pommes frites		5.90
Halbe Bauernente -Brust & Keule-		
Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken	(a1, c, g, i, j)	36.00
Gebratene Maispouardenbrust		
Kräuterfüllung, frische Pfifferlinge in Rahm, Kartoffelkrapfen	(a1, c, g, i)	33.00
Geschmorte Wildschweinkeule -deutsche Jagd-	(a1, c, g, i, 16)	34.00
Preiselbeersauce, gefüllte Birne, Pfifferlinge, Apfelrotkohl, Bohnenbund, hausgemachte Spätzle	Tellergericht	28.00
Gebräunte Edelfischterrine		
3 gebratene Riesengarnelen, Wirsingmantel, Kürbis-Orangensauce, Ofenkürbis, hausgemachte feine Nudeln	(a1, c, g, i)	33.00
Gebratenes Zanderfilet -Wildfang-		
frische Pfifferlinge, Vermouthsoße, Kartoffel-Selleriepüree	(i, g, a1,16)	36.00

Beilagensalate

Gemischte Rohkostsalate (g, i)	7.90
mit Blattsalaten in Himbeerdressing (c, h3, j, i)	
Bunte saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl	6.90
Limonensahnedressing	
Himbeerdressing (c, h3, j, i)	
Kräuterdressing (i)	
Balsamicodressing -vegan- (j, h3)	

Buller's Klassiker

Schweinefiletmedaillons „Buller's Haustopf“	(g, i, 16)	31.00
Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen, Röstkartoffeln	Tellergericht	26.00
Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“	(a1, c, g)	14.00
	1 Schnitzel	8.00
Wahlweise dazu:		
„Buller's Landsknecht-Garnitur“ -braune Sauce, Speck, geschmorte Pilze & Zwiebeln-	(i, j)	7.50
Spiegelei		1.50
Pfifferlingsrahmsauce	(g, 16)	6.50
Röstkartoffeln		6.90
Pommes frites		5.90
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke, Ei und Mayonnaise	(g, j)	6.90
Gemischte Rohkostsalate		7.90
Truthahnbrustschnitzel	(a1, c, g,)	29.90
Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Kroketten	Tellergericht	24.90
Kalbsleber		
karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, Madeirajus, Kartoffelpüree	(a1, g, i, k)	34.00
	Tellergericht	28.50
Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“	(a1, c, g, i, k)	33.50
Pfifferlinge, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	Tellergericht	28.50
Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen		
Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln	(a1, c, g, i, k, j, 16)	33.50

Beilagensalate

Gemischte Rohkostsalate (g, i)	7.90
mit Blattsalaten in Himbeerdressing (c, h3, j, i)	
Bunte saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl	6.90
Limonensahnedressing	
Himbeerdressing (c, h3, j, i)	
Kräuterdressing (i)	
Balsamicodressing -vegan- (j, h3)	

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks Vanille Schokolade Haselnuss Mohn Mandel-Vanille -vegan-	pro Kugel (a1-a3, h1-4, e)	3.60
Unser hausgemachten Sorbets nach Saison Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.30
Hausgebackene Schokoladentarte mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, c, g, h, e)	7.90
Quarkkeulchen weißes Schokoladenmousse, Zwetschge	(a1, g, c)	13.50
Limetten-Kürbisküchlein -vegan- Rote Grütze, hausgemachtes Mandel-Vanilleeis	(a1-a5, h1-h5)	14.00
Crème Brûlée Zwetschgensorbet	(a1, c, e, g)	13.90
Mohn, weiße Schokolade, Birne, Buchteln	(a1, c, g)	15.90
Hausgemachtes Walnussparfait Portwein Sabayon, Zwetschgenkompott	(a1, c, g, h1-h3)	14.00

Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

Hagener Zwetschgenstreuselkuchen	(a1, a3, c, g, e)	5.50
Schokoladen-Nusskuchen mit Roter Grütze	(a1, c, e, g, h1-h4)	6.50
Hausgebackener Boskopp-Apfelstrudel mit Vanillesauce	(a1, c, h3)	8.00
Portion Schlagsahne		1.30

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) | |