

EßBuller

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 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



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

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 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 Limonade

-Schwarzer Tee, Hibiskus, Limette, Ingwer, Minze, Tonic Water,
Holunderblüte- 0.2 l 5.00

Apfelsecco

0.1 l 5.90

Aspirinos

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

Florida Feeling

-Grenadine, Orange, Grapefruit, Ananassaft- 0.2 l 8.00

Unser HeimatGenuss-Menü

„Gruß aus der Küche“

* * * *

Hausgebeizter Lachs

Rhabarbersud, Gurkensorbet, Ingwer

18.00

* * * *

Steinpilzessenz

Grieß, Spitzkohl, Frischkäse

12.90

* * * *

Rosa gebratener Lammrücken mit Bärlauchhaube

Blutorangenhollandaise, 2erlei Spargel, Kartoffelkrapfen

44.00

* * * *

Milchreis

Ananas, Himbeersorbet

12.00

3 - Gang Menü 62.00

-Suppe , Hauptgang, Dessert-

4-Gang Menü 74.00

-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 Spargel in seinen Texturen

Spargel Panna Cotta, Spargeltarte, mariniertes Spargel

18.00

* * * *

Steinpilzessenz

Grieß, Spitzkohl, Frischkäse

12.90

* * * *

Gebratener Romana

Apfel-Zwiebelconfit, Reisbällchen, Cashew, vegane Jus

24.00

* * * *

Banane

Vanilletartlette, Tonkabohne, Salz-Karamellcreme

14.50



3-Gang Menü 48.00

-Suppe, Hauptgang, Dessert-

4-Gang Menü 62.00


-Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert-

Vorspeisen

Unsere hausgebackene Brotauswahl mit zweierlei Aufstrich	6.50 pro Person
Hausgebeizter Lachs* Rhabarbersud, Gurkensorbet, Ingwer	18.00
3erlei Spargel in seinen Texturen*  Spargel Panna Cotta, Spargeltarte, mariniertes Spargel	18.00
Gratinierter Ziegenkäse*  Rosmarin-Honig, Wildkräutersalate in Balsamicodressing	16.00

*Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl


Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse	10.50
Rahmsuppe von Frühlingskräutern Lauch-Speckkarte	10.00
Steinpilzessenz  Grieß, Spitzkohl, Frischkäse	12.90

Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot	22.90
Buller's Maultaschen Bayrisch Kraut, Bacon, Kräutercreme	22.00
Gebackene Garnelen (5 Stück) Spargelrisotto, Bärlauchpesto	24.90



Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) Pikante Jus, Bohnengemüse, Zwiebel, Naturkartoffeln, Schmand	39.90
Gebratene Brust von der Maispoularde Morchelrahmsauce, Spargelrisotto, Blattsalate in Balsamicodressing	34.90
Geschmorte Lammschulter Bayrisch Kraut, geschmolzene Tomaten, Kartoffelpüree	28.50
Label-Rouge Lachs -tiefenentfettet- Zitronen-Beurre Blanc, Pastinake, Erbse, Blattsalate in Kräuterdressing	34.90
Gebratene Forellenfilets -praktisch grätenfrei- Sahnemeerrettich, Mandel-Kartoffelstampf, Blattsalate in Himbeerdressing	33.50
Erbsen-Ravioli  Spargelragout, Apfel-Zwiebelconfit, Blattsalate in Balsamicodressing	32.00

Buller's Klassiker

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte hausgemachte Rohkostsalate, hausgemachte Kartoffelröstiecken	Tellergericht	34.50 29.00
Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ gemischte hausgemachte Rohkostsalate, Pommes frites	1 Schnitzel	26.50 21.00
Wahlweise dazu: „Buller's Landsknecht-Garnitur“ -braune Sauce, Speck, geschmorte Pilze & Zwiebeln-		5.50
unsere altbekannte „Sauce Robert“		4.50
-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- Spiegelei		1.50
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	Tellergericht	33.00 27.00
Kalbsleber karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, Madeirajus, Blattsalate in Limonensahne, Kartoffelpüree	Tellergericht	41.00 34.00
Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“ gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Rahmkohlrabi, hausgemachte Spätzle	Tellergericht	34.50 28.50
Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln		35.50

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks Vanille Schokolade Mohn Banane 	pro Kugel	3.00
Unsere hausgemachten Sorbets nach Saison Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.00
Welfencreme Weinschaumsauce		6.00
Rhabarbertarte mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl		8.00
Krokantparfait Orange, Karamell, Mandel		13.50
Banane  Vanilletartlette, Tonkabohne, Salz-Karamellcreme		14.50
Milchreis Ananas, Himbeersorbet		12.00
Espresso-Crème Brûlée Sauerkirschsorbet, Amarena		14.00

Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

Mentruper Rhabarberstreuselkuchen	5.50
Schokoladen-Nusskuchen mit marinierten Sauerkirschen	6.80
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!

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)