



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

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

Florida Feeling

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

Unser HeimatGenuss-Menü

„Gruß aus der Küche“

* * * *

Hausgebeizter Lachs

Kirschsud, Buttermilcheis, Ingwer crumble

18.00

* * * *

Essenz vom Geflügel

Ballotine, Kerbel, Eigelb

11.00

* * * *

2erlei von der Rinderschulter

frische Pfifferlinge, Spinat, Polenta

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

* * * *

Gebratener Romana

Kirschconfit, Reisbällchen, 2erlei Cashew, vegane Jus

26.00

* * * *

Zucchini küchlein

Passionsfruchtsorbet, marinierte Blaubeeren

14.90

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 Kirschsud, Buttermilcheis, Ingwercrumble	18.00
Wassermelonencarpaccio  Grapefruit-Balsamicomarinade, Minzpesto, Biertreber	16.90
Burrata  Nektarine, Paprika, Wildkräutersalate in Balsamicodressing	15.90

Zu all unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot

Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse	10.50
Pfifferlingscremesüppchen gebratene Brotknödelscheiben, Sauerrahm	11.80
Zwiebelconsomeé  Ravioli, Roggen, Frischkäse	12.50
Essenz vom Geflügel Ballontine, Kerbel, Eigelb	11.00

Kleinigkeiten

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

Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) Pikante Jus, Bohnengemüse, Zwiebel, Naturkartoffeln, Schmand	39.90
Gebratene Brust von der Maispoularde Morchelrahmsauce, Rote-Zwiebelrisotto, Blattsalate in Balsamicodressing	34.00
-Sous Vide- gegarte Entenbrust Entenjus, Pfifferlinge, 2erlei Sellerie, Kartoffelwaffeln	39.00
Gebratene Schollenfilets Paprika-Beurre Blanc, Fenchel, frische Pfifferlinge, Polenta Blattsalate in Kräuterdressing	38.80
Gebratene Forellenfilets -praktisch grätenfrei- Sahnemeerrettich, Mandel-Kartoffelstampf, Blattsalate in Himbeerdressing	34.50
Frische Pfifferlinge  Schnittlauchrahm, gebratene Breznknödelscheiben Gemischte hausgemachte Rohkostsalate	29.00

Buller's Klassiker

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

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks Vanille Schokolade Buttermilch Mohn Banane 	pro Kugel	3.00
Unsere hausgemachten Sorbets nach Saison Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.00
Welfencreme Weinschaumsauce		6.00
Käseküchlein mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl		8.50
Buttermilcheis marinierte Blaubeeren, Basilikumschaum		14.50
Crème Brûlée Passionsfruchtsorbet, weiße Schokolade		14.50
Buller's 3erlei Kirschen Küchlein, Mousse, Sorbet		14.90

Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

Mentruper Kirschstreuselkuchen	5.50
Schokoladen-Nusskuchen mit marinierten Sauerkirschen	6.80
Hausgebackene Waffeln mit Puderzucker Wahlweise mit dazu: Portion Schlagsahne Heiße Kirschen Vanilleeis	4.00 1.30 2.50 2.00
Hausgebackener Boskopp-Apfelstrudel mit Vanillesauce Wahlweise mit dazu: Vanilleeis Walnusseis Portion Schlagsahne	8.00 2.00 2.00 1.30

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