

# El Buller

L A N D H O T E L



## Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.  
Unser Küchenchef Paul Ludwig Buller und sein Team verwöhnen 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

## **Hugo** (auch alkoholfrei erhältlich)

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

## **Aperol Sprizz** (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

## Portweingelee mit Rehfilet und Sauerrahmhaube

Salat von frischen Pfifferlingen, Thymianbrot (a1, g, j, k)

17.50

\*\*\*\*

## Tomatisierte Essenz vom Freilandgeflügel

Quarknocken, Tomatenragout (g, c, i)

9.20

\*\*\*\*

## Filet vom Weiderind

Sauce Bearnaise, Zwiebelkonfit, 2erlei Karotten, hausgemachte Kartoffelröstiecken (a1, c, g, a3, i, j)

39.00

\*\*\*\*

## Buttermilch-Limetteneis

Blaubeerkompott, Basilikumschaum, Mandelhippe (c, g, h1)

12.50

Menü 64.50

# HeimatGenuss-Menü

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

## Creemesuppe von der Petersilienwurzel

Schinkensegel (a1, g, k)

7.20

\*\*\*\*

## Gebratene Hagener Forellenfilets

Pumpenichelhaube, würziges Kirschchutney, Blattsalate in Kräuterdressing,  
Petersilienkartoffeln (a1, g, k)

26.90

oder

## Gekochtes Tafelspitz vom Mentruper Wiesenrind

Meerrettichsauce, gemischte Rohkostsalate, Bratkartoffeln (a1, c, g, h1, i)

25.00

\*\*\*\*

## „Buller´s Blaues Wunder“

Mousse, Sorbet und Kompott von Blaubeeren

weiße Schokoladenstreusel (a1, c, g)

10.50

Menü Forellenfilets 43.00

Menü Tafelspitz 42.00

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

# Vorweg

Unsere **kleine Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

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

4.20  
pro Person

# Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter

## Salat von frischen Pfifferlingen

Hausgebeizter Lachs, Basilikumcreme

(a1, c, g, h, i)

17.00

## Tomaten-Brotsalat

Frischer Ziegenkäse, rosa gebratene Tranchen vom Rinderrücken -kalt serviert-

(a1, c, g, i)

16.00

# Suppen

## Doppelte Rinderkraftbrühe „Nach Art des Hauses“

(a1, c, g, i)

8.00

## Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

Sauerrahm, kleine Semmelknödel

(a1, c, g, i)

10.50

## Cremesuppe von der Petersilienwurzel

Schinkensegel

(a1, c, g, k)

7.20

## Tomatisierte Essenz vom Freilandgeflügel

Quarknocken, Tomatenragout

(g, c, i)

9.20

# 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

## Knusprig geschmorte Entenkeule

Orangensauce, Mandelbrokkoli, hausgemachte Kartoffelröstiecken

(a1, c, g, h1, i)

24.00

# Buller's Brotzeit

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

## Vegetarisch

**Hausgemachte Gemüselasagne**  
Blattsalate in Kräuterdressing (a1, c, g, i) 18.50

## Vegan

**Hausgemachte Linsenbratlinge**  
Curryhumus, gebratene frische Pfifferlinge, Aprikosen-Nusskartoffelstampf (a1,i, h1-4) 21.90

## Leckerer

**Rücken und Ragout vom Salzwiesenlamm** (a1, c, g, i, j) 39.50  
2erlei Karotten, lauwarmer Antipastisalat, gebratene Polentaschnitten als Tellergericht 33.50

**Brust vom Freilandhahn**  
Frische Pfifferlinge in Rahm, gemischte Rohkostsalate, gebratene Polentaschnitten (a1, c, g, h1, i, j) 29.00

**Rehrücken (aus dem Teutoburger Wald)**  
Haselnusshaube, Sauerkirsch-Schokoladensauce, Butterkohlrabi, Prinzesskartoffeln (c, g, i, j) 40.50

**Wildschweinbraten (aus dem Teutoburger Wald)**  
Bohnenbündchen, gefüllte Birne, Apfelrotkohl, Waldpilze, hausgemachte Spätzle (a1, c, i) 27.50

# Buller's Klassiker

## Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“

geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, (a1, c, g, h, i, k) 22.50  
gemischte Rohkostsalate, Pommes frites als Tellergericht 17.50

## Schweinefiletmedaillons („Buller's Haustopf“)

Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen, (a1, c, f, g, h, i, k) 28.90  
gemischte Rohkostsalate, Bratkartoffeln als Tellergericht 24.00

## Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, (a1, c, g, h) 23.90  
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten als Tellergericht 18.90

## Steak vom Wiesenrinderrücken (ca. 220g)

Bohnengemüse, Kräuterbutter, kleine Naturkartoffeln aus dem Ofen, Schnittlauchcreme (a1, c, 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 (a1, g, i, k) 26.50  
als Tellergericht 22.00

## Hirschgoulasch „St. Hubertus“

Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, (a1, c, g, i) 26.90  
hausgemachte Spätzle als Tellergericht 21.50

# Frischer Fisch

## Tiefenfettete Label-Rouge-Lachsschnitte

Pfifferlingskruste, gebratene Pfifferlinge, Vermouthsauce, (a1, c, g, i, j) 32.00  
Blattsalate in Himbeerdressing, hausgemachte Nudeln

## Gebratenes Flusswelsfilet

Tomaten-Gurkenragout, Blattsalate in Kräuterdressing, (a1, g, i, j) 28.90  
kleine Naturkartoffeln aus dem Ofen, Dill-Zitronenschmand als Tellergericht 24.50

## Im Knusperteig gebackenes Kabeljaufilet

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

# Güßigkeiten

Unser <b>hausgemachtes Rahm-Eis</b> mit kleiner Garnitur - Vanille - Schokolade - Haselnuss -	(a1, c, g, h1-4) pro Kugel	3.90
Unsere <b>hausgemachten saisonalen Sorbets</b> Fragen Sie gerne	(c) pro Kugel	3.80
<b>Welfencreme</b> Weinschaumsauce	(c, g, h1-4, k)	5.50
<b>Crème Brûlée</b> Blaubeersorbet	(c, g)	9.50
<b>Kleine Zitronentartellete</b> mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, c, g, h1)	6.90
<b>„Buller’s Süße Klassiker“</b> Drei verschiedene Dessert´s in kleinen Portionen serviert	(a1, c, g, h1-4)	12.50
<b>Buttermilch-Limetteneis</b> Blaubeerkompott, Basilikumschaum, Mandelhippe	(c, g, h1)	12.50
<b>„Buller’s Blaues Wunder“</b> Mousse, Sorbet und Kompott von Blaubeeren weiße Schokoladenstreusel	(a1, c, g)	10.50

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)  |                                      |