

EiBuller

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

Kirschsud, Buttermilcheis, Ingwercrumble

18.00

* * * *

Essenz vom Geflügel

Ballotine, Kerbel, Eigelb

11.00

* * * *

Hausgemachtes Vanilleeis

Erdbeermarmelade, weiße Schokolade

6.20

* * * *

2erlei von der Rinderschulter

frische Pfifferlinge, Spinat, Polenta

34.00

* * * *

Zitronentarte

Mascaronemousse, Mandelparfait

13.90

3 - Gang Menü 56.00

-Suppe , Hauptgang, Dessert-

4-Gang Menü 68.00

-Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert-

5-Gang Menü 74.00

-Vorspeise, Suppe, Zwischengang, 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

Wassermelonencappacio

Balsamicomarinade, Grapefruit, Minzpesto, Biertreber

16.90

* * * *

Zwiebelconsomeé

Ravioli, Roggen, Frischkäse

12.50

* * * *

Gebatener Romana

Kirschconfit, Reisbällchen, 2erlei Cashew, vegane Jus

26.00

* * * *

Zucchiniküchlein

Passionsfruchtsorbet, marinierte Erdbeeren

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
Rahmsuppe von Sommerkräutern Lauch-Specktarte	10.70
Zwiebelconsomé  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	25.90
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
Buller's hausgemachte Pfifferlingsravioli Tomatensud, Parmesan, Blattsalate in Kräuterdressing	31.00

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“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- Spiegelei		4.50 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
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 Erdbeeren, Basilikumschaum		14.50
Buller's Erdbeerbecher Premium-Vanilleeis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce Schlagsahne, weiße Schokolade		10.80
Crème Brûlée Passionsfruchtsorbet, weiße Schokolade		14.50

Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

Mentruper Kirschstreuselkuchen	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!