

# 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 21.00 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 Kirschsafte aus Bad Iburg und Holunderblütensirup - 0.2 l 8.60

## **Lillet Wild Berry**

- Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren - 0.2 l 8.00

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

- Holunderblütensirup, Weißwein, Prosecco, Limette, Minze - 0.2 l 8.00

## **Aperol Spritz** (auch alkoholfrei erhältlich)

- Aperol, Prosecco, Soda, Orange - 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 8.20

## **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

**Apfelsecco** 0.1 l 5.80

## **Aspirinos**

- Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Sirup, Tonic Water- 0.2 l 7.80

## **Florida Feeling**

- Grenadine, Orange, Grapefruit, Ananassaft- 0.2 l 7.80

# Unser Landhotel-Menü

## Hausgebeizter Lachs

Berglinsensalat, Basilikum-Aioli (a1, g, j, k)

18.00

\*\*\*\*

## Essenz vom Reh

Hausgemachte Waldpilzravioli (g, c, i)

9.80

\*\*\*\*

## Filet vom Weiderind

Steinpilzhaube, Cognacrahm, geschmorter Wirsing, hausgemachte Kartoffelröstiecken (a1, c, g, a3, i, j)

44.00

\*\*\*\*

## Schokoladenterrine

Baumkuchenmantel, Zwetschgensorbet, Sektschaum (c, g, h1)

14.00

Menü 69.50

# HeimatGenuss-Menü

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

## Kartoffelcremesuppe

Kleine Wildfrikadelle, Zwetschgenmousse (a1, g, k)

9.50

\*\*\*\*

## Gebratene Hagener Forellenfilets

Kürbis-Orangenchutney, Blattsalate in Walnussmarinade, Petersilienkartoffeln (a1, k)

28.00

oder

## Langsam geschmorte Ochsenbacke

Rotwein-Gewürzsauce, Cremekohlrabi, Kartoffel-Brunnenkressestampf (a1, c, g, i)

29.00

\*\*\*\*

## Gebratene Quarkkeulchen

Walnussparfait, Brombeerkompott (a1, c, g)

12.90

Menü Forellenfilets 46.90

Menü Ochsenbacke 47.90

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 **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

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

4.90  
pro Person

# Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter

## Hausgemachte marinierte Gemüse

Scheiben von rosa gebratenen Roastbeef -kalt serviert-, Remoulade

(h3,c,g,i)

18.00

## 2erlei Rote Beete

-Tatar & Mousse- gratinierter Ziegenkäse, Birnenchutney, Walnussstange

(a1,c,g)

15.50

## Hausgebeizter Lachs

Berglinsensalat, Basilikum-Aioli

(a1, g, j, k)

18.00

# Guppen

## Doppelte Rinderkraftbrühe „Nach Art des Hauses“

(a1, c, g, i)

8.50

## Kartoffelcremesuppe

Kleine Wildfrikadelle, Zwetschgenmousse

(a1, g, k)

9.20

## Essenz vom Reh

Hausgemachte Walpilzravioli

(c, g, i)

9.80

## Brunnenkressesüppchen

Lachsknödel, Meerrettich-Creme fraîche

9.00

# Kleines, aber Feines

## 2 Matjesfilets

Sahnetunke mit Gurken, Äpfeln & Zwiebeln, Röstkartoffeln

(a1, c, g, i, j)

17.80

## Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing

frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1, g, i)

17.50

## Kaninchenrücken

Gebacken im Brickteig, Kräutersalate in Preiselbeersauerrahm, Cumberlandsauce

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

21.00

# Buller's Brotzeit

## „Stammer Max“

Bauernbrot, luftgetrockneter Schinken, Spiegelei, Kartoffelsalat (a, c, h, j, k) 15.90

## „Käsebrozeit“

Bauernbrot, 3 verschiedene Käse, Weintrauben, kleine Tomaten (a1-a5, e, g,) 15.90

## Vegetarisch

### Hausgemachte Gemüselasagne

Blattsalate in Kräuterdressing (a1, c, g, i) 19.50

## Vegan

### Hausgemachte Grünkohlmaultaschen

Zerlei Steckrübe -Chutney und Salat-gebratene Nüsse (a1, a3, j, i) 22.00

### Hausgemachte Soja-Karottenbratlinge

Grüne Bohnencreme, lauwarmer Austernpilzsalat (a1, f, i) 19.90

## Leckerer

### Medaillons vom Damhirschrücken (aus dem Teutoburger Wald)

Speck-Pankohaube, Zwetschgensauce, Schmorwirsing, gebratene Brezn-Knödelscheiben (a1, c, g, i, j) 38.00

### Gebratene Gockelbrust

Gartenkräuterfüllung, Morchelrahm, gemischte Rohkostsalate, hausgemachte Nudeln (c, g, h1, i, j,k) 28.00

### Knusprig geschmorte Entenbrust

Orangen-Senfsauce, Mandelbrokkoli, Cremekohlrabi, Kartoffelklöße (g, a3, i, j) 31.00

### Rehrücken (aus dem Teutoburger Wald)

Haselnusshaube, Sauerkirsch-Schokoladensauce, Butterkohlrabi, Prinzesskartoffeln (c, g, i, j) 43.50

### Wildschweinbraten (aus dem Teutoburger Wald)

Bohnenbündchen, gefüllte Birne, Apfelrotkohl, Waldpilze, hausgemachte Spätzle (a1, c, i) 28.00

### Geschmorte Kaninchenkeule

Salbei-Rieslingrahm, Karotten- und Brokkoligemüse, gebratene Breznknödelscheiben (a1, c, g, i, j) 28.90

# Buller's Klassiker

## Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“

geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, (a1, c, g, h, i) 23.00  
gemischte Rohkostsalate, Pommes frites als Tellergericht 18.00

## Schweinefiletmedaillons

### mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- (a1, c, h, i) 27.50  
gemischte Rohkostsalate, Kroketten als Tellergericht 23.50

## Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, (a1, c, g, h) 24.50  
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten als Tellergericht 19.00

## Steak vom Wiesenrinderrücken (ca. 220g)

Bohngemüse, Kräuterbutter, kleine Naturkartoffeln aus dem Ofen, Schnittlauchcreme (a1, g, i, j) 37.50

## Kalbsleber

karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, (a1, g, i) 29.90  
Madeirajus, Kartoffelpüree, Blattsalate in Limonensahne als Tellergericht 24.50

## Gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln (c, g, i) 28.00  
als Tellergericht 23.50

## Hirschgoulasch „St. Hubertus“

Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, (a1, c, g, i) 27.50  
hausgemachte Spätzle als Tellergericht 22.50

## Lammrücken -rosa gebraten-

Kräuterkruste, Madeirajus, Ratatouille, (a1, c, g, i, j) 39.80  
Speckbohngemüse, gratinierte Sahnekartoffeln als Tellergericht 34.90

# Frischer Fisch

## Tiefenentfettete Label-Rouge-Lachsschnitte

Orangen-Fenchelgemüse, Blattsalate in Kräuterdressing, (a1, c, g) 29.80  
hausgemachte Nudeln

## Gebratene Heilbuttschnitte

Rieslingrisotto, gebratene Garnele und deren Soße, (a1, i, g) 35.50  
Blattsalate in Kräuterdressing

## 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, h2) pro Kugel	3.90
Unsere <b>hausgemachten saisonalen Sorbets</b> Fragen Sie gerne	(a1, c) pro Kugel	4.00
<b>Welfencreme</b> Weinschaumsauce	(c, g, a1)	5.50
<b>Crème Brûlée</b> Brombeersorbet	(c, g, a1)	9.90
<b>Kleines Zwetschgenküchlein</b> mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, a3, c, g)	7.00
<b>Hausgebackener Bosskop-Apfelstrudel</b> Walnusseis, Vanillesauce	(c, g, h3, a1)	9.00
<b>„Buller's Süße Klassiker“</b> Drei verschiedene Dessert's in kleinen Portionen serviert	(a1, c, g)	14.00
<b>Schokoladenterrine</b> Baumkuchenmantel, Zwetschgensorbet, Sektschaum	(c, g, a1)	14.00
<b>Gebratene Quarkkeulchen</b> Walnussparfait, Brombeerkompott	(a1,c,g)	12.90

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)