

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

-Holfunderblütensirup, 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

„Grüß aus der Küche“

* * * *

Hausgebeizter Lachs

Rhabarbersud, Gurkensorbet, Ingwer (a1-a5, f, h1, g)

18.00

* * * *

Zwiebelconsomeé

Ravioli, Roggen, Frischkäse (a1, a5, f, i)

12.50

* * * *

Rosa gebratener Lammrücken

Blutorangenhollandaise, 2erlei Spargel, Kräutersaitlinge, Kartoffelkrapfen (a1, c, g, j)

44.00

* * * *

Eierlikörbaumkuchen

Rhabarberkompott, hausgemachtes Tonkabohneneis (a1, c, g, h2)

13.90

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, Spargelarte, mariniertes Spargel (a1, f, h1)

18.00

* * * *

Zwiebelconsomeé

Ravioli, Roggen, Frischkäse (a1, a5, f, i)

12.50

* * * *

Gebratener Romana

Apfel-Zwiebelconfit, Reisbällchen, Cashew, vegane Jus (a1, f, h1, h4)

26.00

* * * *

Zucchiniküchlein

Passionsfruchtsorbet, marinierte Erdbeeren (a1-a5, h1-h5)

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	(a1-5, e, f, g, h1-4, i, j, k)	6.50 pro Person
Hausgebeizter Lachs* Rhabarbersud, Gurkensorbet, Ingwer	(a1, f,1)	18.00
3erlei Spargel in seinen Texturen*  Spargel Panna Cotta, Spargeltarte, mariniertes Spargel	(a1-a5, f)	18.00
Burrata*  Nektarine, Paprika, Wildkräutersalate in Balsamicodressing	(g, i, j)	15.90

*Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot (a1-5)


Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse	(a1, c, g, i, j)	10.50
Rahmsuppe von Frühlingskräutern Lauch-Speckkarte	(a1, c, g, i, j)	10.00
Zwiebelconsomé  Ravioli, Roggen, Frischkäse	(a1, f, a5, i)	12.50

Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot	(a1-5, g, i, e, h1-4)	22.90
Buller's Maultaschen Bayrischkraut, Bacon, Kräutercreme	(a1, c, g, h1-4, j)	22.00
Gebackene Garnelen (5 Stück) Spargelragout, Bärlauchpesto	(b, c, g, i, j)	24.90

Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) Pikante Jus, Bohnengemüse, Zwiebel, Naturkartoffeln, Schmand	(a1-5, h1-4, i)	39.90
Gebratene Brust von der Maispoularde Morchelrahmsauce, Spargelrisotto, Blattsalate in Balsamicodressing	(a1, c, g, i, j)	34.90
-Sous Vide- gegarte Entenbrust Entenjus, Selleriepüree, gebratener Grünspargel, Kartoffelwaffeln	(a1, c, g, i, j)	39.50
Label-Rouge Lachs -tiefenfett- Zitronen-Beurre Blanc, Pastinake, Erbse, Blattsalate in Kräuterdressing	(a1, c, d, e, g, f)	35.90
Gebratene Forellenfilets -praktisch grätenfrei- Sahnemeerrettich, Mandel-Kartoffelstampf, Blattsalate in Himbeerdressing	(a1, c, d, g, i)	34.50
Erbsen-Ravioli  Spargelragout, Apfel-Zwiebelconfit, Blattsalate in Balsamicodressing	(a1, a5, c, f, g)	32.00

Buller's Klassiker

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte hausgemachte Rohkostsalate, hausgemachte Kartoffelröstiecken	(g,j, i, c,a3) Tellergericht	34.50 29.00
Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ gemischte hausgemachte Rohkostsalate, Pommes frites	(a1, c, g) 1 Schnitzel	26.50 21.00
Wahlweise dazu: „Buller's Landsknecht-Garnitur“ -braune Sauce, Speck, geschmorte Pilze & Zwiebeln-	(i, j)	5.50
unsere altbekannte „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- Spiegelei	(i,j,g)	4.50 1.50
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	(a1, c, g,) Tellergericht	33.00 27.00
Kalbsleber karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, Madeirajus, Blattsalate in Limonensahne, Kartoffelpüree	(a1, g, i, k) Tellergericht	41.00 34.00
Wildschweinbraten „Diana“ gefüllte Birne, Bohnenbündchen, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle	(a1, c, g, i, k)	35.50
Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln	(a1, c, g, i, k, j, 16)	35.50

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks Vanille Schokolade Joghurt-Limetteneis Tonkabohneneis Mohn Banane 	pro Kugel (a1-a3, h1-4, e)	3.00
Unsere hausgemachten Sorbets nach Saison Sprechen Sie uns an!	pro Kugel	3.00
Welfencreme Weinschaumsauce	(c, g, a1)	6.00
Rhabarbertarte mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, c, g, h, e)	8.50
Joghurt-Limetteneis marinierte Erdbeeren, Basilikumschaum	(a1, g, c, h1)	14.50
Buller's Erdbeerbecher Premium-Vanilleeis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce Schlagsahne, weiße Schokolade	(a1-a5, h1-h5)	10.80
Crème Brûlée Passionsfruchtsorbet, weiße Schokolade	(a1, c, g)	14.50

Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

Mentruper Rhabarberstreuselkuchen	(a1, a3, c, g, e)	5.50
Schokoladen-Nusskuchen mit marinierten Sauerkirschen Wahlweise mit dazu: Portion Schlagsahne Heiße Kirschen Vanilleeis	(a1, c, e, g, h1-h4)	6.80 1.30 2.50 2.00
Hausgebackener Boskopp-Apfelstrudel mit Vanillesauce Wahlweise mit dazu: Portion Schlagsahne Vanilleeis Walnusseis	(a1, c, h3)	8.00 1.30 2.00 2.00

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)