

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

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung

Aperitif - Empfehlung

Buller's HeimatGenuss-Cocktail

- TeutoGIN aus Hagen a.T.W.,
Lauwerth's Kirschaft aus Bad Iburg und Holunderblütensirup- 0.2 l 9.20

Buller's HagenerLiebe-Cocktail

-TeutoGIN Kirsch aus Hagen a.T.W. (limitierte Auflage),
Lauwerth's Kirschaft aus Bad Iburg, Kirschsirup und Tonic Water- 0.2 l 9.50

Déjà-Vu Tonic

- Déjà-Vu Oriental Aperitif (Weindestillat, Zitrusnoten, Ingwer,
orientalische Gewürze) Grapefruit, Rosmarin- 0.2 l 8.80

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- 0.2l 7.90

Florida Feeling

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

Unser Landhotel - Menü

Kalbsrückenscheiben -rosa gebraten-

Sommersalate, Creme von geräucherter Hagener Forelle, Oliven, Kapern, rote Zwiebeln (g, 16)

17.00

Cremesuppe von der Languste

Rauch-Paprikamousse, Garnelenzigarre (m, i, g)

13.50

Tagessorbet

hausgemachte Limonade (20, 9)

4.90

Rosa Rehrücken

Brombeerkompott, 3erlei Pfifferlinge (a1,c, g, i,)

45.90

Apfel Tarte Tatin

hausgemachtes Ingwerrahmeis, Tonkabohnensoße (a1, c, g)

14.00

5 - Gang Menü 76.00

HeimatGenuss - Menü

Als Aperitif servieren wir Ihnen „Buller´s Kirsch Spritz“

Buller´s hausgemachter Kirschsirup

(Kirschen von eigenen Bäumen, Tonkabohne, Sternanis, Rohrzucker)
mit Sekt aufgefüllt

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

Sauerrahmmousse (g)

11.90

Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln (a1, g, 11)

28.90

oder

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln (a1, g, i, j, 16)

33.50

Buller´s Blaues Wunder

3erlei Heidelbeere -Mousse, Sorbet, Kompott- (a1-a3, g, h1-h4)

11.50

Menü Forellenfilets 46.50

Menü Rindsroulade 51.00

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 hausgebackene **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

(a1-5, e, f,
g, h1-4, i, j, k)

5.90
pro Person

Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter (a1-5)

Blutorangengelee -vegan-

würziges Tomatenkompott, Salbeipesto, hausgebackener Pfifferlingsstrudel

(a1,c,)

18.00

Kalbsrückenscheiben -rosa gebraten-

Sommersalate, Creme von geräucherter Hagener Forelle
Oliven, Kapern, rote Zwiebeln

(g, 16)

17.00

Gratinierter Ziegenkäse -vegetarisch-

Rosmarin-Honig, Wildkräutersalate in Kirschdressing

(g, i, j)

15.00

Hausgemachte Tafelspitzsülze

Grüne Sauce, gemischte Rohkostsalate

(g, h1, h3, i)

16.00

Suppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

(a1, c, g, i, j)

9.90

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen -vegetarisch-

Sauerrahmmousse

(g)

11.90

Cremesuppe von der Strauchtomate -vegetarisch-

Basilikumpüree

(g, i)

8.90

Cremesuppe von der Languste

Rauch-Paprikamousse, Garnelenzigarre

(m, g, i)

13.50

Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing

frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1-5, g, i, e,
h1-4)

21.90

Hausgemachte feine Nudeln

Rosa gebratene Damhirschrückenscheiben (140g), Kaffee-Portweinjus, frische
Pfifferlinge

(a1, c, i)

26.50

Mentruper Kalbsbouletten

Paprikachutney, Kartoffelpüree

(g, i, j)

18.00

Bunter Tomatensalat auf geröstetem hausgebackenem Körnerbrot

Sauerrahmmousse, Basilikum

(a1-a5,
h1-h5,g)

16.00

Beilagensalate

Gemischte Rohkostsalate (g, i) mit Blattsalaten in Himbeerdressing (c, h3, j, i)	7.90
Bunte saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl Limonensahnedressing Himbeerdressing (c, h3, j, i) Kräuterdressing (i) Balsamicodressing -vegan- (j, h3)	6.90

Unser Vegetarisches Menü

Crèmesuppe von frischen Pfifferlingen

Sauerrahmmousse (g)

11.90

* * * *

Wirsing-Gemüserolle

würziges Tomatenkompott, Kartoffel-Selleriepüree

Blattsalate in Himbeerdressing (h3, a1, i, j, g)

32.00

* * * *

Crème Brûlée

Kirschsorbet (c,g)

13.90

Menü 51.00

Unser Veganes Menü

Blutorangengelee

würziges Tomatenkompott, Salbeipesto,

hausgebackener Pfifferlingsstrudel (a1,c)

18.00

* * * *

Hausgemachter Edelpilzhackbraten

Rote Zwiebelrisotto, Apfelchutney,

Blattsalate in Balsamicodressing (a1, a3, f, i)

31.50

* * * *

Schokoladenmousse-Nusstarte

Heidelbeerkompott, hausgemachtes Haferrahmeis (h1-4, e)

14.00

Menü 51.00

Unsere Hauptgerichte

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)

Pikante Jus, Röstzwiebeln

(a1-5, h1-4, i) 36.90

Wahlweise dazu:

Café de Paris Butter

5.00

Bohnengemüse

6.90

Gemischte Rohkostsalate

7.90

Kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchsmand

6.90

Röstkartoffeln

6.90

Pommes frites

5.90

Halbe Bauernente -Brust & Keule-

Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken

(a1, c, g, i, j) 34.00

Gebratene Maispouardenbrust

Kräuterfüllung, frische Pfifferlinge in Rahm, Kartoffelkrapfen

(a1, c, g, i) 33.00

Geschmorte Wildschweinkeule -deutsche Jagd-

Preiselbeersauce, gefüllte Birne, Pfifferlinge, Apfelrotkohl,

(a1, c, g, i, 16) 33.00

Bohnenbund, hausgemachte Spätzle

Tellergericht 28.00

Gebräunte Edelfischterrine

3 gebratene Garnelen, Wirsingmantel, hausgemachte feine Nudeln, Garnelensauce

(g, i) 32.00

Gebratenes Zanderfilet -Wildfang-

frische Pfifferlinge, Vermouthsoße, Kartoffel-Selleriepüree

(i,g,a1,16) 35.50

Buller's Klassiker

Schweinefiletmedaillons „Buller's Haustopf“

Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen, Röstkartoffeln

(g,i) 31.00

Tellergericht 26.00

Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“

geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, Pommes frites

(a1, c, g, i, j, k) 26.90

Tellergericht 21.50

Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Kroketten

(a1, c, g,) 29.90

Tellergericht 24.90

Kalbsleber

karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln,

(a1, g, i, k) 34.00

Madeirajus, Kartoffelpüree

Tellergericht 28.50

Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“

Pfifferlinge, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle

(a1, c, g, i, k) 33.50

Tellergericht 28.50

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

(a1, c, g, i, k, j, 16) 33.50

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks Vanille Schokolade Haselnuss Buttermilch Ingwerrahm Haferrahm -vegan-	pro Kugel (a1-a3, h1-4, e)	3.60
Unser hausgemachten Sorbets nach Saison Sprechen Sie uns an!	Pro Kugel	3.30
Welfencreme Weinschaumsauce	 (a1, g, c, e)	6.20
Hausgebackene Schokoladentarte mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	 (a1, c, g, h, e)	7.90
Buller's Blaues Wunder 3erlei Heidelbeere -Mousse, Sorbet, Kompott-	 (a1-a3, g, h1-h4)	11.50
Schokoladenmousse-Nusstarte -vegan- Heidelbeerkompott, hausgemachtes Haferrahmeis	 (e, h1-4)	14.00
Crème Brûlée Kirschsorbet	 (a1, c, e, g)	13.90
Apfel Tarte Tatin hausgemachtes Ingwerrahmeis, Tonkabohnensoße	 (a1, c, g, e)	14.00
Hausgemachtes Buttermilcheis Kleine Nussecke, Rote Grütze	 (a1, g, h1-h4)	9.50

Zur Nachmittagsstunde

Unsere hausgebackenen Kuchenspezialitäten

Hagener Kirschstreuselkuchen	(a1, a3, c, g, e)	5.30
Schokoladen-Nusskuchen mit Roter Grütze	(a1, c, e, g, h1-h4)	6.50
Käsekuchen mit Heidelbeerkompott -lauwarm-	(a1, c, g)	7.00
Portion Schlagsahne		1.30

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) | |