

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

Frischer, handgeschälter Spargel aus der Region

Cremesuppe vom Bleichspargel
Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch 8.90

Portion 250g Stangenspargel
zerlassene Butter und hausgemachte Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln 21.50
zusätzlich mit Eiwürfeln und Bröselbutter überbacken 22.90

Portion 500g Stangenspargel
zerlassene Butter und hausgemachte Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln 29.00
zusätzlich mit Eiwürfeln und Bröselbutter überbacken 30.00
Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewicht, ohne Schäl- und Putzverlust

Dazu servieren wir wahlweise:

Luftgetrockneter Landschinken 60g 6.60
100g 10.50

Gekochter Schinken 60g 5.80
100g 9.00

Schinken halb & halb 100g 10.00

Paniertes Schweinerückenschnitzel (ca. 120g) 11.50

Kalbsrücken mit Morchelrahm 19.00

Hausgebeizter Lachs (ca. 100g), Basilikumcreme, 15.50

Roulade von Lachs & Zander, Mangoldmantel, Garnelensauce 18.00

Kräuterrührei (2 Eier vom Freilandhuhn) 5.00

Buller's Spargel-Menü

Cremesüppchen vom Bleichspargel
Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch

Frischer, handgeschälter Bleichspargel (400g)
luftgetrockneter Landschinken, Schweinerückenschnitzel, Rührei,
zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

Vanilleparfait
Rhabarberkompott, Mandelhippe

42.00



Unser Landhotel-Menü

Salat von grünem und weißem Spargel

Rhabarbermarinade, lauwarmer Räucherforelle (a1, g, j, k)

16.00

Essenz vom Freilandgeflügel

Schinkenbiskuit, Eierstich, Bärlauchklößchen (g, c, i)

9.00

Filet vom Weiderind

Zerlei Spargel, Sc. Bernaise, hausgemachte Kartoffelkräpfen (a1, c, g, a3, i, j)

46.00

Hausgemachtes Buttermilcheis

Salat von der Erdbeere, Basilikumschaum, Schokolade (a1, a3 g, h1)

13.50

Menü 69.50

HeimatGenuss-Menü

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

Spargelcremesuppe

Spargelspitzen und Eierstich (a1, g, k)

8.90

Gebratene Hagener Forellenfilets

gebräunte Butter, Sahnemeerrettich, Blattsalat in Himbeerdressing, Petersilienkartoffeln (a1, k)

27.00

oder

Gesottenes Rinder-Tafelspitz

Meerrettichrahmsauce, gemischte Rohkostsalate, Röstkartoffeln (a1, c, g, i)

26.50

Rhabarbertarte

Hausgemachtes Schokoladeneis, Eierlikör (a1, c, g)

13.00

Menü Forellenfilets 46.50

Menü Ochsenbacke 45.00

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 **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

Bärlauchtarte

gratinierter Ziegenkäse, Rhabarberchutney, Apfel-Selleriesalat (a1,c,g) 14.50

Salat von grünem und weißem Spargel

Rhabarbermarinade, lauwarmer Räucherforelle (a1, g, j, k) 16.00

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe „Nach Art des Hauses“

(a1, c, g, i) 8.50

Spargelcremesuppe

Spargelspitzen und Eierstich, Schnittlauch (a1, g, k) 9.20

Essenz vom Freilandgeflügel

Schinkenbiskuit, Bärlauchklößchen (c, g, i) 9.80

Brunnenkressesüppchen

Lachsknödel, Meerrettich-Creme fraîche (a1,g,i) 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

„Strammer 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

Kerniger Dinkelpfannkuchen

grüner und weißer Spargel, Wildkräutersalate, Bärlauchcreme (a1, a3, j, i) 24.50

Hausgemachte Soja-Karottenbratlinge

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

Leckeres

Gebatene Freiland-Gockelbrust

Gartenkräuterfüllung, karamellierter Spargel, Morchelrahm, hausgemachte Kartoffelröstiecken (c, g, h1, i, j,k) 32.00

Knusprig geschmorte Entenbrust

Orangen-Senfsauce, Mandelbrokkoli, Cremekohlrabi, Kartoffelklöße (g, a3, i, j) 32.00

Rehrücken (aus dem Teutoburger Wald)

Haselnusshaube, Sauerkirsch-Schokoladensauce, Butterkohlrabi, Prinzesskartoffeln (c, g, i, j) 44.00

Geschmorte Rehbockkeule (aus dem Teutoburger Wald)

Wacholderrahm, Bohnenbündchen, gefüllte Birne, Apfelrotkohl, Waldpilze, hausgemachte Spätzle (c, g) 30.00

Buller's Klassiker

Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“ geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, gemischte Rohkostsalate, Pommes frites	(a1, c, g, h, i) als Tellergericht	23.00 18.00
Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Kroketten	(a1, c, h, i) als Tellergericht	27.50 23.50
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	(a1, c, g, h) als Tellergericht	24.50 19.00
Steak vom Wiesenrinderrücken (ca. 200g) pikante Jus, Röstzwiebeln, gemischte Rohkostsalate, Kartoffelgratin	(a1, g, i, j)	36.00
Kalbsleber karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, Madeirajus, Kartoffelpüree, Blattsalate in Limonensahne	(a1, g, i) als Tellergericht	29.90 24.50
Gefüllte Rindsrouladen Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln	(c, g, i) als Tellergericht	28.00 23.50
Hirschgoulasch „St. Hubertus“ Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	(a1, c, g, i) als Tellergericht	27.50 22.50
Lammrücken -rosa gebraten- Kräuterkruste, Madeirajus, Ratatouille, Speckbohngemüse, gratinierte Sahnekartoffeln	(a1, c, g, i, j) als Tellergericht	39.80 34.90

Frischer Fisch

Auf der Haut gebratenes Müritz-Zanderfilet -Wildfang- Ragout von grünen und weißen Spargel, hausgemachte Nudeln	(a1, c, g)	37.00
Im Knusperteig gebackenes Kabeljaufilet hausgemachte Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat	(a1, c, g, i, j)	28.00

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit kleiner Garnitur - Vanille - Schokolade - Haselnuss -	(a1, c, g, h2) pro Kugel	3.90
Unsere hausgemachten saisonalen Sorbets Fragen Sie gerne	(a1, c) pro Kugel	4.00
Welfencreme Weinschaumsauce	(c, g, a1)	5.50
Crème Brûlée Rhabarbersorbet	(c, g, a1)	9.90
Kleines Käseküchlein mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, a3, c, g)	7.00
Hausgebackener Bosskop-Apfelstrudel Walnusseis, Vanillesauce	(c, g, h3, a1)	9.00
„Buller's Süße Klassiker“ Drei verschiedene Dessert's in kleinen Portionen serviert	(a1, c, g)	14.00
Hausgemachtes Buttermilcheis Salat von der frischen Erdbeere, Basilikumschaum, Schokolade	(a1, a3, g, h1)	13.50
Rhabarbertarte Hausgemachtes Schokoladeneis, Eierlikör	(a1, c, g)	13.00

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)