



# Ostermenüs

Kalbsschwanzessenz  
Quarknocken, Gemüserauten, Pfannkuchenstreifen

\*\*\*\*\*

*Hauptgericht zur Wahl:*



<b>Rosa gebratene Lammhüfte</b> Rote Zwiebeljus, Ofengemüse, Mais-Grießschnitte	49.90
<b>Geschmorte Kaninchenkeule</b> Salbei-Rieslingrahm, Karotten-Brokkoligemüse, hausgemachte Breznknödelscheiben	47.50
<b>Goulasch vom Mentruper Weiderind</b> Rahmkohlrabi, hausgemachte Breznknödelscheiben	48.00
<b>„Buller's Fischkumm“</b> -Seeteufel, Lachsforelle, Kabeljau, Garnele- kleines Gemüse, Krustentiersud	58.00
<b>Zartes Steak vom Angus-Rind (ca. 180g)</b> Ofengemüse, Bärlauchpesto, kleine Naturkartoffeln, Schnittlauchschand	59.00
<b>Knusprig geschmorte Entenbrust</b> Orangenrahm, Rotkohl, Mandelbrokkoli, hausgemachte Kartoffelröstiecken	56.00
<b>Hirschedelgoulasch „Förster Art“</b> Waldpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	53.00
<b>Schweinefilet im Ganzen gebraten mit unserer altbekannten „Sauce Robert“</b> -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Kroketten	51.00
<b>Truthahnbrustschnitzel</b> Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	49.00

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Kaffeeeis, Rhabarberkompott, Eierlikörbaumkuchen



## Unser veganes Ostermenü



**3erlei Rote Beete**  
Mousse, Sorbet, Salat

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Wirsing-Gemüserolle**  
Basilikumsauce, Kartoffel-Selleriecreme

\*\*\*\*\*

**Hausgemachtes Haferrahmeis**  
Schokoladenmousse-Nusstörtchen, Rhabarberkompott

51.50

**Die Familien Buller & das gesamte Team**  
wünschen Ihnen Frohe Ostern.



## Frischer, handgeschälter Spargel aus der Region

**Cremesuppe vom Bleichspargel**  
 Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch 11.50

<b>Frischer, handgeschälter Spargel aus der Region</b>	Kleine Portion (ca. 180g)	18.50
zerlassene Butter <u>oder</u> hausgemachte Sauce Hollandaise,	Portion (ca. 280g)	25.50
Petersilienkartoffeln	Pfund (ca. 400g)	32.50

*Gewichtsangaben beziehen sich auf fertig gekochten/zubereiteten Spargel*

Dazu servieren wir wahlweise:

Luftgetrockneter Landschinken (80g)	9.50
Gekochter Schinken (80g)	8.50
Schinken halb & halb (80g)	9.00
Paniertes Schweinerückenschnitzel (ca. 120g)	13.50
Kalbsrückenscheiben (ca. 180g), Morchelrahmsauce	22.90
Hausgebeizter Lachs (ca. 100g), Basilikumcreme	16.50
2 gebratene Hagener Forellenfilets -praktisch grätenfrei-, Mandel-Vermouthsauce	23.00
Kräuterrührei (2 Eier vom Freilandhuhn)	5.50
Mit Bröselbutter und Eiwürfeln überbacken	4.00

## Buller's Spargel-Menü

Cremesüppchen vom Bleichspargel  
 Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch

\*\*\*\*

Frischer, handgeschälter Bleichspargel (400g)  
 luftgetrockneter Landschinken (80g), Schweinerückenschnitzel (80g), Kräuterrührei,  
 zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

*Gewichtsangaben beziehen sich auf fertig gekochten/zubereiteten Spargel*

\*\*\*\*

Hausgemachtes Kaffeeis  
 Rhabarberkompott, Eierlikörbaumkuchen

56.50