



# Ostermenüs

**Kalbsschwanzessenz  
Quarknocken, Gemüserauten, Pfannkuchenstreifen**

\*\*\*\*\*

**Hauptgericht zur Wahl:**



**Rosa gebratene Lammhüfte**

Rote Zwiebeljus, Ofengemüse, Mais-Grießschnitte

49.90

**Geschmorte Kaninchenkeule**

Salbei-Rieslingrahm, Karotten-Brokkoligemüse,  
hausgemachte Breznknödelscheiben

47.50

**Goulasch vom Mentruper Weiderind**

Rahmkohlrabi, hausgemachte Breznknödelscheiben

48.00

**„Buller's Fischkumm“**

-Seeteufel, Lachsforelle, Kabeljau, Garnele-  
kleines Gemüse, Krustentiersud

58.00

**Zartes Steak vom Angus-Rind (ca. 180g)**

Ofengemüse, Bärlauchpesto, kleine Naturkartoffeln, Schnittlauchschmand

59.00

**Knusprig geschmorte Entenbrust**

Orangerahm, Rotkohl, Mandelbrokkoli, hausgemachte Kartoffelröstiecken

56.00

**Hirschedelgoulasch „Förster Art“**

Waldpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle

53.00

**Schweinefilet im Ganzen gebraten mit unserer altbekannten „Sauce Robert“**

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-  
gemischte Rohkostsalate, Krokette

51.00

**Truthahnbrustschnitzel**

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Krokette

49.00

\*\*\*\*\*

**Hausgemachtes Kaffeeis, 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

10.50

**Frischer, handgeschälter Spargel aus der Region**

zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise,  
 Petersilienkartoffeln

Kleine Portion (ca.  
 180g)  
 Portion (ca. 280g)  
 Pfund (ca. 400g)

16.50  
 24.50  
 32.50

*Gewichtsangaben beziehen sich auf fertig gekochten/zubereiteten Spargel*

Dazu servieren wir wahlweise:

Luftgetrockneter Landschinken (80g)	9.00
Gekochter Schinken (80g)	8.00
Schinken halb & halb (80g)	8.50
Paniertes Schweinerückenschnitzel (ca. 120g)	13.50
Kalbsrückenscheiben (ca. 180g), Morchelrahmsauce	21.90
Hausgebeizter Lachs (ca. 100g), Basilikumcreme	16.50
2 gebratene Hagener Forellenfilets -praktisch grätenfrei-, Mandel-Vemouthsauce	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