

Silvester 2024-2025

Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ihre Familie Buller & das gesamte Team

Aperitif - Empfehlung

Buller's HeimatGenuss-Cocktail (auch alkoholfrei erhältlich)		
- TeutoGIN aus Hagen a.T.W., Lauwerth's Kirschsafft aus Bad Iburg und Holunderblütensirup-	0.2 l	8.80
Aperol Spritz (auch alkoholfrei erhältlich)		
- Aperol, Prosecco, Soda, Orange-	0.2 l	8.20
My Way		
- weißer Wermuth, Granatapfelsirup, Sekt, Physalis-	0.2 l	8.00
Glas Sekt		
Württemberg Buller Exquisit Cuvée, trocken Schloss Affaltrach fruchtig und mit kräftigem Mousseux, klassische Flaschengärung	0.1 l	6.60
Glas Prosecco		
Veneto, Italien Prosecco Promosso Vino Frizzante , trocken Weingut Montelvini strohgelb, zart-fruchtig, leicht aromatisch, am Gaumen eine verspielte Säure, schmackhaft und lebendig	0.1 l	6.60
Apfelsecco -alkoholfrei-	0.1 l	5.90

Vorweg

Unsere hausgebackene **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

5.50
pro Person

Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter

3erlei Rote Beete -vegetarisch-
-Mousse, Salat, Sorbet-

18.50

Crème Brûlée vom Steinpilz

Hirschrückencarpaccio im Kräutermantel, Walnüsse,
Wildkräutersalate in Brombeerdressing

21.00

Suppen

Ländliche Kartoffelcremesuppe -vegetarisch-

Croûtons

Zusätzlich, auf Wunsch, gebratene Blutwurst

9.80

+1.50

Essenz von der Heideente

Pfannkuchenstrudel, Eierstich, Gemüserauten

11.80

Hauptgerichte

Gebraunte Edelfischterrine

Wirsingmantel, Kürbisrisotto, Garnelensauce, Blattsalate in Kräuterdressing

34.00

Hirschroulade

Wacholderrahm, Schmorwirsing, Prinzesskartoffeln

36.00

Steak vom Weiderinderrücken

Bohnengemüse, Café de Paris Butter, kleine Naturkartoffeln
mit Schnittlauchschmand

44.00

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

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

32.50

Knusprig geschmorte Bauernente -Brust & Keule-

Teilentbeint, Orangenrahm, Apfelrotkohl,
hausgemachte Kartoffelröstiecken

38.00

Güßigkeiten

Christstollenkonfekt

Tonkabohneneis, Orangenkompott

16.00

Crème Brûlée

Brombeersorbet

13.90

Sie wünschen vegetarische oder vegane Speisen?

Unser Küchenteam bereitet Ihnen gerne vegetarische oder vegane Speisen zu,
bitte sprechen Sie uns an!