

# 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

**Sonntags nur mit Reservierung**

# Aperitif - Empfehlung

## **Buller's HeimatGenuss-Cocktail**

- TeutoGIN aus Hagen a.T.W.,  
Lauwerth's Kirschsft aus Bad Iburg und Holunderblütensirup - 0.2 l 8.80

## **Lillet Wild Berry**

- Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren - 0.2 l 8.20

## **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 8.20

## **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 5.90

## **Aspirinos**

- Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Sirup, Tonic Water- 0.2 l 7.90

## **Florida Feeling**

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

# Unser Landhotel - Menü

## Panna Cotta von der Feldgurke

fruchtiges Strauchtomateneis, 2erlei vom Freilandhuhn -gebacken & pochiert- (c,a)

18.90

\*\*\*\*

## Essenz vom Wildbret

Grießnocke, Pfifferlingschaum, Karottenhippe (g, c, i, a1)

9.90

\*\*\*\*

## Rinderfilet

Geflügellebersauce, Zwetschge, Sommergemüse, Mais-Grießschnitte (a, g)

39.00

\*\*\*\*

## Variation von der Blaubeere

Mousse, Törtchen, Sorbet (a,g,c,h)

14.50

Menü 62.00

# HeimatGenuss - Menü

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

## Tomtencremesuppe

Quarknocken, Basilikumöl (a1, g, c, j)

9.50

\*\*\*\*

## Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Blattsalate in Himbeerdressing, Salzkartoffeln (a1, a2, g, j)

31.50

oder

## Mentruper Kalbsklößchen

gebratene Pfifferlinge, kleine Gemüseauswahl, Kartoffelstampf (a1, c, g, i, j, k)

29.00

\*\*\*\*

## Hausgemachtes Kaffeeis

Quarkkeulchen, Zwetschgenkompott (a,c,g,h)

13.00

Menü Forellenfilets 51.00

Menü Kalbsklößchen 49.00

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, 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 (a1-5)

## Panna Cotta von der Feldgurke

fruchtiges Strauchtomateneis, 2erlei vom Freilandhuhn -gebacken & pochiert-

(c, a)

18.90

## Hausgebeizter Label-Rouge-Lachs

Pfifferlingssalat, Wasabi, Sauerkirsche

(f, g, h3)

18.50

## Carpaccio vom Kohlrabi -vegan-

Essig-Melone, Rucola, gebackene Nussrolle

(a)

17.00

# Suppen

## Kraftbrühe vom Wiesenrind

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

(a1, c, g,  
i,j)

9.00

## Cremesuppe vom Pfifferling -vegetarisch-

Thymiancroûtons

(a1, g, i)

10.30

## Tomtencremesuppe -vegetarisch-

Quarknocken, Basilikumöl

(g, c, i,a1)

9.50

## Essenz vom Wildbret

Grießnocke, Pfifferlingschaum, Karottenhippe

(g, c, i,a1)

9.90

# Kleinigkeiten

## Tomaten-Brotsalat

Balsamico, rote Zwiebeln, gebratene Riesengarnelen (5 St.), Basilikumaioli

(a,g, h)

19.90

## Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing

frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1, g, i)

21.50

## „Strammer Max“

Bauernbrot, luftgetrockneter Schinken, Spiegelei, Kartoffelsalat

(a, c, h, j, k)

19.40

## „Käsebrotzeit“

Bauernbrot, 3 verschiedene Käse, Weintrauben, kleine Tomaten

(a1-a5, e, g,)

19.40

# Unser Vegetarisches Menü

## Tomtencremesuppe

Quarknocken, Basilikumöl (a,g)

9.50

\* \* \* \*

## Gratin vom Pfifferling & hausgemachten Grießnocken

Schnittlauchsaucе, Parmesan, Blattsalate in Frenchdressing (g,c,a)

24.50

\* \* \* \*

## Crème Brûlée

Blaubeersorbet (c,g)

12.50

Menü 42.90

# Unser Veganes Menü

## Carpaccio vom Kohlrabi

Essig-Melone, Rucola, gebackene Nussrolle (a)

17.00

\* \* \* \*

## Gebratener Romanosalat

Maispüree, Süßkartoffel-Reisbällchen, saure Pilze, Zwetschge (f,a,g)

24.50

\* \* \* \*

## Zucchini-Limettenküchlein

2erlei Aprikose -Sorbet & Kompott- (a1,a2)

12.50

Menü 44.90

# Frischer Fisch

## Gebratenes Steinbeißerfilet

Rachnusshaube, Spinat, Süßkartoffeln-Reisbällchen

(a,h,f) 32.00

## Label-Rouge-Lachsschnitte -tiefenentfettet-

gebratene Pfifferlinge, Vermouthsaucе, Blattsalate in Kräuterdressing, hausgemachte feine Bandnudeln

(a,g,i) 33.00

# Leckeres

## **Geschmortes Freilandhuhn**

-Brust & Keule-, Estragonjus, Sommergemüse, Mais-Grießschnitte (a,g,i) 28.00

## **Gesottenes Tafelspitz**

Meerrettichsauce, gemischte Rohkostsalate, Röstkartoffeln (h,i,g,j) 26.80

## **Hirschrücken -gebraten-**

Pfifferlinge, Zwetschge, Wacholderrahm, Rotkohl, hausgemachte Spätzle (f,g,a) 36.90

# Buller's Klassiker

## **Schweinefiletmedaillons -unser altbekannter Buller's Haustopf-**

Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen, (g, a, i) 34.00  
gemischte Rohkostsalate, Kroketten als Tellergericht 29.00

## **Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“**

Geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, (a1, c, g, h, i, j, k) 29.50  
gemischte Rohkostsalate, Pommes frites als Tellergericht 24.50

## **Truthahnbrustschnitzel**

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, (a1, c, g, h) 29.90  
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten als Tellergericht 24.90

## **Kalbsleber**

karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, (a1, g, i) 36.50  
Madeirajus, Kartoffelpüree, Blattsalate in Limonensahne als Tellergericht 29.90

## **Hirschgoulasch „St. Hubertus“**

Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle (a1, c, g, i) 32.90  
als Tellergericht 26.90

## **Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen**

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln (a1, c, g, h4, i, j) 32.00

# Güßigkeiten

Unser <b>hausgemachtes Rahm-Eis</b> mit hausgebackenem Keks - Vanille - Schokolade - Haselnuss -	(a1, c, g, h2) pro Kugel	2.60
<b>Welfencreme</b> Weinschaumsauce	(c, g, a1)	6.20
<b>Zwetschgen-Streuselküchlein</b> mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, a3, c, g)	7.20
<b>Hausgebackener Bosskop-Apfelstrudel</b> Walnusseis, Vanillesauce	(c, g, h3, a1)	9.60
<b>Zucchini-Limettenküchlein -vegan-</b> Zerlei Aprikose -Sorbet & Kompott-	(a1,a2)	12.50
<b>Crème Brûlée</b> Blaubeersorbet	(g,a1,c)	12.50
<b>Variation von der Blaubeere</b> Mousse, Törtchen, Sorbet	(a,g,c,h)	14.50
<b>Hausgemachtes Kaffeeis</b> Quarkkeulchen, Zwetschgenkompott	(a,c,g,h)	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)