

Erhältlich

- Täglich von 12.00 – 20.00 Uhr
- Alle Speisen erhalten Sie warm und fertig zubereitet verpackt
- Lieferung Ihrer Bestellung, nach vorheriger Anfrage, möglich
Bis 10 km 15.- / Bis 15 km 20.-

Auf der Suche nach der passenden Begleitung?

**2017er Spätburgunder QbA,
trocken
Weingut Kopp**

Granatrot, Duft nach Sauerkirschen und reifer Himbeere, kraftvoll aber dennoch weiches und langes Finale

Flasche (0.75l) 14.00

**2020er Grauer Burgunder QbA,
trocken
Weingut Manz**

Goldgelbe Farbe, weiße Birne und zarte Pfirsicharomen, feinmineralisch und sehr filigran

Flasche (0.75l) 14.00

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung

unter

05401 8840

oder

info@landhotel-buller.de

ElBuller

L A N D H O T E L

★★★★

Iburger Straße 35 49170 Hagen a.T.W.

Tel. 05401 8840

info@landhotel-buller.de

www.landhotel-buller.de

Buller's Spezialitäten

für Zuhause



Gültig ab 28.06.2022

ElBuller

L A N D H O T E L

★★★★

Vorspeisen/Kleinigkeiten

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter	17.50
Salat von frischen Pfifferlingen Hausgebeizter Lachs, Basilikumcreme, Brot und Butter	17.00
Kleine Brotauswahl Zerlei Aufstrich	4.20

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe „Nach Art des Hauses“	8.00
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen Sauerrahm, kleine Semmelknödel	10.50

Leckeres

Gekochtes Tafelspitz vom Weiderind Meerrettichsauce, gemischte Rohkostsalate, Bratkartoffeln	25.00
Geschmorte Wildschweinkeule aus dem Teutoburger Wald Waldpilze, gefüllte Williamsbirne, Bohnenbündchen, Rotkohl, hausgemachte Spätzle	28.00
Gebratenes Flusswelsfilet Tomaten-Gurkenragout, Blattsalate in Kräuterdressing, kleine Naturkartoffeln aus dem Ofen, Dill-Zitronenschmand	28.90

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Gemüselasagne Blattsalate in Kräuterdressing	18.50
Hausgemachte Linsenbratlinge -vegan- Curryhumus, gebratene frische Pfifferlinge, Aprikosen-Nusskartoffelstampf	21.90

Buller´s Klassiker

Schweinefiletmedaillons („Buller´s Haustopf“) Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen, gemischte Rohkostsalate, Bratkartoffeln	28.90
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	23.90
Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“ geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, gemischte Rohkostsalate, Pommes frites	22.50
Steak vom Wiesenrinderrücken (ca. 220g) Bohngemüse, Kräuterbutter, kleine Naturkartoffeln aus dem Ofen, Schnittlauchcreme	37.50
Kalbsleber karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, Madeirajus, Kartoffelpüree, Blattsalate in Limonensahne	29.00
Hirschedelgoulasch „St. Hubertus“ Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	26.90
Gefüllte Rindsrouladen Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln	26.50

Desserts

Welfencreme Weinschaumsauce	5.50
---------------------------------------	------

Alle hier aufgeführten Preise gelten pro Person und sind Außer Haus Preise inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Verpackungsmaterial