

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 17.11.2022

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
Hausgebeizter Lachs Birnen-Specktarte, Feldsalat in Walnussmarinade	17.50
Kleine Brotauswahl 2erlei Aufstrich	4.60

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe „Nach Art des Hauses“	8.50
Kürbiscremesuppe Kürbischip, -kerne, -öl	9.50

Leckeres

Knusprig geschmorte Gänsebrust Majoranjus, gefüllter Bratapfel, Cremerosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklöße	44.90
Geschmorte Wildschweinkeule aus dem Teutoburger Wald Waldpilze, gefüllte Williamsbirne, Bohnenbündchen, Rotkohl, hausgemachte Spätzle	29.00
Tiefenfettete Label-Rouge-Lachsschnitte Orangen-Fenchelgemüse, Blattsalate in Kräuterdressing, hausgemachte Nudeln	29.80

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Gemüselasagne Blattsalate in Kräuterdressing	19.50
Hausgemachte Grünkohlmaultaschen 2erlei Steckrübe -Chutney und Salat-gebratene Nüsse	22.00

Buller´s Klassiker

Schweinefiletmedaillons („Buller´s Haustopf“) Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen, gemischte Rohkostsalate, Bratkartoffeln	29.00
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	24.50
Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“ geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, gemischte Rohkostsalate, Pommes frites	23.00
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	27.00
Knusprig geschmorte Gänsekeule glacierte Maronen, Calvadosrahm, Apfelrotkohl, Kartoffelröstiecken	als Tellergericht 39.00

Desserts

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

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