

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?

**2018er Spätburgunder QbA,
trocken
Weingut Kopp**

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

Flasche (0.75l) 14.00

**2022er 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 23.02.2023

ElBuller

L A N D H O T E L

★★★★

Vorspeisen/Kleinigkeiten

Kleine Brotauswahl Zerlei Aufstrich	4.90
Hausgebeizter Lachs Berglinsensalat, Basilikum-Aioli, Brot und Butter	18.00
Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter	17.50
Hausgemachte marinierte Gemüse Scheiben von rosa gebratenen Roastbeef -kalt serviert-, Remoulade, Brot und Butter	18.00

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe „Nach Art des Hauses“	8.50
--	------

Leckeres

Gebratene Gockelbrust Gartenkräuterfüllung, Morchelrahm, gemischte Rohkostsalate, hausgemachte Nudeln	28.00
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
Langsam geschmorte Ochsenbacke Rotwein-Gewürzsauce, Cremekohlrabi, Kartoffel-Brunnenkressestampf	29.00
Geschmorte Kaninchenkeule Salbei-Rieslingrahm, Karotten- und Brokkoligemüse, gebratene Breznknödelscheiben	28.90

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Gemüselasagne Blattsalate in Kräuterdressing	19.50
Hausgemachte Soja-Karottenbratlinge -vegan- Grüne Bohnencreme, lauwarmer Austernpilzsalat	19.90

Buller´s Klassiker

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Kroketten	27.50
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	29.90
Hirschedelgoulasch „St. Hubertus“ Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	27.50
Gefüllte Rindsrouladen Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln	28.00

Desserts

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

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