

Unsere Sonntags- Menüs

Gruß aus der Küche

Als Vorspeise zur Wahl:

Sauerrahmmousse

Bulgursalat mit kleinem Gemüse, Rucolapesto

oder

Mentruper Kraftbrühe

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“	49.00
-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Krokette	
Knusprig geschmorte Bauernente -Brust & Keule-	55.00
Teilentbeint, Orangenrahm, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken	
Truthahnbrustschnitzel	47.00
Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Krokette	
Geschmorte Rehbockkeule	51.00
Wacholderrahm, gefüllte Birne, Waldpilze, Rotkohl, Bohnenbündchen, hausgemachte Spätzle	
Gebrautes Kabeljaufilet	49.00
Orangen-Fenchelgemüse, Rucolarisotto, Blattsalate in Balsamicodressing	
Hausgemachte Linsenbratlinge -vegetarisch-	39.00
lauwarmer Austernpilzsalat, Kerbelcreme	
Steak vom Wiesenrinderrücken	56.50
Cafe de Paris-Butter, Bohnengemüse, Naturkartoffeln aus dem Ofen	
Gesottenes Tafelspitz	46.00
Meerrettichsoße, gemischte Salate, Röstkartoffeln	
Geschmorte Kaninchenkeule	49.50
Estragon-Senfrahm, Schmorrrarotten und Brokkoli, hausgemachte Breznknödelscheiben	

Buller's kleine Süßigkeiten

Frischer, handgeschälter Spargel aus der Region

Cremesuppe vom Bleichspargel

Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch 9.70

Portion 250g Stangenspargel

zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln 23.00
zusätzlich mit Eiwürfeln und Bröselbutter überbacken 24.50

Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewicht, ohne Schäl- und Putzverlust

Portion 500g Stangenspargel

zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln 30.00
zusätzlich mit Eiwürfeln und Bröselbutter überbacken 31.50

Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewicht, ohne Schäl- und Putzverlust

Dazu servieren wir wahlweise:

Luftgetrockneter Landschinken (80g) 8.90

Gekochter Schinken (80g) 8.00

Schinken halb & halb (80g) 8.50

Paniertes Schweinerückenschnitzel (ca. 120g) 12.00

Gebratenes Mais-Poulardenbrüstchen, Austernpilzfüllung, Estragonrahm 19.00

Hausgebeizter Lachs (ca. 100g), Basilikumcreme 15.50

Kräuterrührei (2 Eier vom Freilandhuhn) 5.50

Buller's Spargel-Menü

Cremesüppchen vom Bleichspargel
Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch

Frischer, handgeschälter Bleichspargel (400g)
luftgetrockneter Landschinken (80g), Schweinerückenschnitzel, Kräuterrührei,
zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewicht, ohne Schäl- und Putzverlust

Vanilleparfait
Rhabarberkompott, Eierlikörbaumkuchen

52.90

Unsere Weinempfehlung:

Pfalz

2022er Grauer Burgunder, trocken

Weingut Lergenmüller

Goldgelb, In der Nase eine ausgewogene Balance zwischen Frucht und Körper,
am Gaumen frisch mit animierender Leichtigkeit

0.2 | 9.20
0.75 | 33.00