

Speisenkarte gültig von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Freitag- und Samstagmittag bieten wir Ihnen eine wechselnde Karte mit besonderen Speisen. Diese finden Sie auf der Homepage bei den Tagesgerichten. Am Sonntagmittag stellt unser Küchenchef eine Speisenauswahl mit unseren Klassikern, sowie saisonalen Gerichten für Sie zusammen.

Wenn Sie etwas Besonderes an den geschlossenen Mittagszeiten planen, sprechen Sie uns gern an!

Feines aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich, Mettklößchen, Nudeln und Gemüse  
5,50 €

Fruchtige Tomatensuppe  
mit Crème fraîche, Croûtons und frischem Basilikum  
5,90 €

Altdeutsche Kartoffelsuppe  
mit hausgebeiztem Lachsroschen  
6,40 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit frisch gehobeltem Parmesan, Kapernäpfeln, gerösteten Kernen  
und einem marinierten Salatbouquette  
12,50 €

Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken  
in Kräuterbutter geschwenkt und mit Sauce Hollandaise nappiert  
9,90 €

„Caprese“

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum,  
Oliven und Brotauswahl

9,80 €

Gratinierter Ziegenkäse

mit gerösteten Kernen, Waldhonig und Wildkräutersalat

11,20 €

Frisches aus dem Garten

Gemischter Salatteller der Saison

wahlweise mit Frenchdressing oder Balsamico-Kräuter dressing

5,50 €

Black Tiger Garnelen, Knoblauch-Dip

an einem Wildkräutersalat

und Balsamico-Kräuter dressing

16,40 €

Großer gemischter Salatteller des Marktes

mit gerösteten Kernen und Kräutercroûtons:

- gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kräuterrührei  
und Frenchdressing

12,90 €

- gebratenen Rinderfiletstreifen, Waldpilzen  
und Balsamico-Kräuter dressing

15,70 €

Zu allen Salaten reichen wir eine kleine Selektion an Brotsorten.

## Pasta Gerichte

### Hähnchenbrust

mit Tagliolini in mediterranem Tomaten-Olivenragout  
und gehobeltem Grana Padano

15,50 €

### Tagliolini

in nativem Olivenöl geschwenkt, mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Pilzen,  
jungem Lauch, gehobeltem Grana Padano und einem bunten Salatteller

14,50 €

## Bullerdieck´s Klassiker

### Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

10,90 €

### Tafelspitz in Apfel-Meerrettichsauce

mit Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln

15,80 €

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit glaciertem Marktgemüse und Pommes frites

14,20 €

### „Schlemmer“

Schnitzel mit Champignons à la crème und Pommes frites

15,80 €

*„Cordon Bleu“*

*Gefülltes Schnitzel mit buntem Gemüse,  
Sauce Hollandaise und Pommes frites*

*17,20 €*

*„Forstmeister“*

*Schnitzel mit einer Sauce von Pfifferlingen  
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln*

*18,40 €*

*Geschnetztes „Züricher Art“*

*Zarte Schweinefiletspitzen in einer Rieslingrahmsauce  
mit Zwiebeln und Champignons,  
dazu Butterspätzle und ein bunter Salatteller*

*17,30 €*

*„Bullerdieck´s Ratsherrenteller“*

*Schweinemedallions mit Kräuterbutter,  
frischen gebratenen Champignons, Karotten, Zuckerschoten, Blumenkohl,  
Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln*

*18,30 €*

*„Grillteller à la chef“*

*Medallions vom Rind und Schwein, Nürnberger Rostbratwürstchen,  
Bauchspeck, frische gebratene Champignons, Kräuterbutter,  
Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Pommes frites*

*19,40 €*

## Vegetarisches

### *Gemüsemaultaschen*

mit zerlassener brauner Butter, jungem Gemüse,  
Lauch und einem kleinen Salat

12,80 €

### „Gemüseteller“

Glaciertes Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise nappiert,  
gebratenen Champignons, Kräuterrührei und Petersilienkartoffeln

12,90 €

### *Gemüserisotto*

mit gebackenem Blumenkohl, Brokkoli, Karotten,  
grünem Spargel und Kräuterdip

13,80 €

### *Falafeltaler*

mit geschmortem Wurzelgemüse, Kräuterdip  
und einem Wildkräutersalat

12,80 €

## Saftige Steaks vom Rind

Rumpsteak 200 g, medium gebraten,  
dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
und ein bunter Salatteller

23,90 €

Pfeffersteak 200 g, medium gebraten

Rumpsteak mit einer Pfeffersauce,  
Paprika-Zwiebelgemüse und Pommes frites

24,50 €

Waidmannsteak 200 g, medium gebraten  
Rumpsteak mit frischen gebratenen Waldpilzen,  
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

25,50 €

„Filetsteak Natur“ 200 g, medium gebraten,  
dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
und ein bunter Salatteller

27,90 €

„Filetsteak Gärtnerin“ 200 g, medium gebraten,  
mit glaciertem Gemüse der Saison, frischen gebratenen Champignons,  
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

28,50 €

„Chateaubriand“ ab zwei Personen  
Doppeltes Filetstück, englisch gebraten, mit Pfeffersauce,  
Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, gebratenen frischen Waldpilzen,  
glaciertem Gemüse, provenzalischem Gemüse, Kroketten und Bratkartoffeln

Preis pro Person 34,50 €

### Lust auf „Meer“

FrISChe Bandnudeln mit Meeresfrüchten,  
Kirschtomaten, Frühlingslauch und gebratenen Riesengarnelen

17,90 €

Steinhuder Zanderfilet  
in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln  
und einem bunten Salatteller

18,90 €

*Nordseescholle „Finkenwerder Art“  
mit Speck und Shrimps in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln  
18,40 €*

*Helgoländer Bio-Matjes „Hausfrauenart“  
Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln  
11,50 €*

### *Gerichte für den kleinen Appetit*

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark,  
marinierten Tiefseeshrimps, Gurken, Dill und einem Salatbouquette  
9,50 €*

*„Krüstchen auf Toast“  
Kleines Schnitzel mit frischen gebratenen Champignons,  
Sauce Béarnaise und einem Spiegelei  
11,50 €*