Bullerdieck
Zeit zum Wohlfühlen

Feines aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe
Einlage nach Art des Hauses
7,50 €

Fruchtige Tomatensuppe
Sauerrahmschaum | Basilikumöl | Brotchips
8,00 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
Parmesan | Kapernäpfel
geröstete Kerne | mariniertes Salatbouquette
15,80 €

Gratinierter Ziegenkäse
Waldhonig | Pinienkerne | Wildkräutersalat
14,90 €

Frisches aus dem Garten

Kleiner gemischter Salatteller der Saison
Frenchdressing oder Balsamico-Kräuterdressing
7,00 €

Großer gemischter Salatteller des Marktes
geröstete Kerne | Kräutercroûtons

wahlweise

gebratene Hähnchenbruststreifen | Kräuterrührei
Frenchdressing
17,50 €

gebratene Rinderfiletstreifen | Pilze
Balsamico-Kräuterdressing
20,50 €

Zu allen Salaten reichen wir eine kleine Selektion an Brotsorten.

Bullerdieck
Zeit zum Wohlfühlen

Bullerdieck´s Klassiker

„Schlemmer“
Schnitzel I Champignons à la crème
Pommes frites
19,50 €

„Cordon Bleu“
Gefülltes Schnitzel I buntes Gemüse
Sauce Hollandaise I Bratkartoffeln
22,90 €

Filet vom Landschwein
Pilze I Balsamicojus I glasiertes Gemüse
Kräuter-Crumble I Süßkartoffelpüree
25,90 €

Maishähnchenbrust
Portweinschalotten | Balsamicojus
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln
24,00 €

Frischer Fisch

Steinhuder Zanderfilet
Stockfisch I Kartoffel I Gurke I Beurre Blanc
24,50 €

Matjes „Hausfrauenart“
Matjesfilets I Äpfel I Zwiebeln I Gurken I Salzkartoffeln
15,50 €

Glasiertes Lachsfilet
Schaum vom gebackenem Knoblauch I Zitronenrisotto
junger Spinat I eingelegte Rote Bete
24,50 €

Bullerdieck
Zeit zum Wohlfühlen

Vegetarisch / Pasta

Tagliatelle
Bärlauchpesto I Tomaten I Spargel
16,50 €

mit drei gebratene Riesengarnelen
21,50 €

„Knuspersäckchen“
Süßkartoffel-Erdnuss-Spinatfüllung
Limetten-Chilisauce I Pfannengemüse
17,50 €

Saftige Steaks vom Rind

Rumpsteak medium gebraten
Kräuterbutter I Bratkartoffeln I bunter Salat
31,90 €

„Filetsteak“ medium gebraten
Korianderöl-Jus I wilder Broccoli
Süßkartoffelpüree I Fenchel-Mangosalat
36,50 €

Alternative Beilagen
Pommes Frites I Kroketten I Kartoffelecken

„Chateaubriand“ ab zwei Personen

Doppeltes Filetstück englisch gebraten
Pfeffersauce I Sauce Béarnaise I Kräuterbutter
gebratene Pilze I glasiertes Gemüse I Bohnenbündchen
Süßkartoffelpüree I Bratkartoffeln

(nur auf Vorbestellung / mind. ein Tag vorab)
Preis pro Person 46,50 €

Bullerdieck
Zeit zum Wohlfühlen

Das Beste zum Schluss

Frischkäse | Limette
Mango | Macadamiacrumble
9,50€

Crème brûlée
Himbeercoulis
8,90 €

„Vanilla Spezial“
Zartschmelzende Vanilla Eiscreme I Kürbiskernöl
5,50 €

Blaubeerkompott
Vanillecremeeis
8,50 €

Unsere Eissorten

Crème Vanilla I Chocolate Chips I Erdbeere
Pistazie I Stracciatella I Walnuss

je Kugel 2,00 €

Himbeersorbet I Passionsfruchtsorbet Cassissorbet

je Kugel 2,50 €

Portion Schlagsahne 1,00 €

Alle unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Eine Übersicht der verwendeten Zusatz- und Farbstoffe, sowie Allergene können Sie gern auf Nachfrage einsehen.