Feines aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe
Einlage nach Art des Hauses
8,90 €

Fruchtige Tomatensuppe
Sauerrahmschaum | Basilikumöl | Brotchips
8,90 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
Parmesan | Kapernäpfel
geröstete Kerne | mariniertes Salatbouquette
17,50 €

Gratinierter Ziegenkäse
Waldhonig | Pinienkerne | Wildkräutersalat
15,50 €

Frisches aus dem Garten

Kleiner gemischter Salatteller der Saison
Frenchdressing oder Balsamico-Kräuterdressing
7,80 €

Großer gemischter Salatteller des Marktes
geröstete Kerne | Kräutercroûtons

wahlweise

gebratene Hähnchenbruststreifen | Kräuterrührei
Frenchdressing
18,90 €

gebratene Rindersteakstreifen | Pilze
Balsamico-Kräuterdressing
22,50 €

Zu allen Salaten reichen wir eine kleine Selektion an Brotsorten.

Bullerdieck´s Klassiker

„Schlemmer“
Schnitzel | Champignons à la crème
Pommes frites
21,90 €

„Cordon Bleu“
Gefülltes Schnitzel | buntes Gemüse
Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln
24,90 €

Filet vom Landschwein
Pilze I Balsamicojus | glasiertes Gemüse
Kräuter-Staub | Süßkartoffelpüree
26,90 €

Zwiebelrostbraten vom Iberico Schwein
Zwiebelsauce | Broccoliröschen | Butterspätzle
23,50 €

Maishähnchenbrust gebraten
Balsamico- Jus| gebratenes Gemüse | Rosmarin Kartoffeln
25,50 €

Fisch & Meeresfrüchte

Steinhuder Zanderfilet
Stockfisch | Kartoffel | Gurke | Beurre Blanc
26,90 €

Matjes „Hausfrauenart“
Matjesfilets | Äpfel | Zwiebeln | Gurken | Salzkartoffeln
17,50 €

Meeresfrüchte -Tagliolini
gebratener Pulpo | Meeresfrüchte | Tomaten-Weißweinsauce
Grana Padano
23,50 €

Vegetarisch

„Knuspersäckchen“
Süßkartoffel-Erdnuss-Spinat-Füllung
Limetten-Chilisauce | Pfannengemüse
18,90 €

Steinpilzravioli
Gebratener Kürbis I Datteltomaten | Parmesan-Trüffelsauce I Rucola
18,50 €

gebratener Hähnchenbrust
23,50 €

Saftige Steaks vom Rind

Rumpsteak medium gebraten
Kräuterbutter | Bratkartoffeln | bunter Salat
36,50 €

US Flat Iron Steak
koreanisch mariniert
Kräutersalsa | wilder Brokkoli | Rauchpüree
41,00 €

Alternative Beilagen
Pommes Frites | Kroketten | Kartoffelecken

„Chateaubriand“ ab zwei Personen

Doppeltes Filetstück englisch gebraten
Pfeffersauce | Sauce Béarnaise | Kräuterbutter
gebratene Pilze | glasiertes Gemüse | Bohnenbündchen
geräuchertes Kartoffelpüree | Bratkartoffeln

(nur auf Vorbestellung / mind. ein Tag vorab)
Preis pro Person 49,50 €

Das Beste zum Schluss

Valrhona Schokoladenkuchen
Kirsch-Tonkabohnenparfait | Bananencrumble
9,80 €

Crème brûlée von der Passionsfrucht
Himbeercoulis
8,90 €

„Vanilla Spezial“
Zartschmelzende Vanilla Eiscreme | Kürbiskernöl
5,90 €

Blaubeerkompott
Vanillecremeeis
8,50 €

Unsere Eissorten

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

je Kugel 2,50 €

Himbeersorbet | Passionsfruchtsorbet | Cassissorbet

je Kugel 3,00 €

Portion Schlagsahne 1,00 €

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

Übrigens:
Wenn Sie die Portion mal nicht komplett schaffen – kein Problem. Wir packen die Reste gerne ein.
Nachhaltige Verpackungen für Ihre Speisereste zum Mitnehmen berechnen wir mit 1,00 EUR pro Box.
Hierfür verwenden wir Food-Service-Verpackungen von Green Box. Diese bestehen unter anderem aus Zuckerrohr, Bambus, Recycling-Papier, Holzfaser oder Palmblatt, sind recycelbar und/oder biologisch abbaubar und bei der Herstellung zu 100 Prozent CO2-kompensiert.
Alle unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld