

## Feines aus der Suppenküche

### Rinderkraftbrühe

Einlage nach Art des Hauses

7,80 €

### Fruchtige Tomatensuppe

Sauerrahmschaum | Basilikumöl | Brotchips

8,20 €

## Vorspeisen

### Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan | Kapernäpfel  
geröstete Kerne | mariniertes Salatbouquette

16,00 €

### 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

21,50 €

Zu allen Salaten reichen wir eine kleine Selektion an Brotsorten.

## Bullerdieck's Klassiker

### „Schlemmer“

Schnitzel | Champignons à la crème  
Pommes frites  
19,80 €

### „Cordon Bleu“

Gefülltes Schnitzel | buntes Gemüse  
Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln  
22,90 €

### Filet vom Landschwein

Pilze | Balsamicojus | glasiertes Gemüse  
Kräuter-Crumble | Süßkartoffelpüree  
25,90 €

### Ochsenbacke

Portweinjus | Waldpilze | Wilder Broccoli | geräuchertes Kartoffelpüree  
27,50 €

## Frischer Fisch

### Steinhuder Zanderfilet

Stockfisch | Kartoffel | Gurke | Beurre Blanc  
24,90 €

### Matjes „Hausfrauenart“

Matjesfilets | Äpfel | Zwiebeln | Gurken | Salzkartoffeln  
15,90 €

### Lachs

Pernod-Orangen Glace | Pastinake  
Kartoffel-Kräuter-Püree  
25,50 €

## Vegetarisch / Pasta

### Steinpilzravioli

Gebratener Kürbis | Parmesan-Trüffelsauce | Rucola

17,50 €

gebratener Hähnchenbrust

22,50 €

gebratene Rinderfiletstreifen

25,50 €

### „Knuspersäckchen“

Süßkartoffel-Erdnuss-Spinatfüllung  
Limetten-Chilisauce | Pfannengemüse

17,50 €

## Saftige Steaks vom Rind

### Rumpsteak medium gebraten

Kräuterbutter | Bratkartoffeln | bunter Salat

33,50 €

### „Filetsteak“ medium gebraten

Korianderöl-Jus | wilder Broccoli  
Süßkartoffelpüree | Fenchel-Mangosalat

36,90 €

### Alternative Beilagen

Pommes Frites | Kroketten | Kartoffelecken

## „Chateaubriand“ ab zwei Personen

Doppeltes Filetstück englisch gebraten

Pfeffersauce | Sauce Béarnaise | Kräuterbutter

gebratene Pilze | glasiertes Gemüse | Bohnenbündchen

Süßkartoffelpüree | Bratkartoffeln

(nur auf Vorbestellung / mind. ein Tag vorab)

Preis pro Person 46,50 €

## Das Beste zum Schluss

Kürbismousse

Zimteis | Kumquats

9,80 €

Crème brûlée

Himbeercoulis

8,90 €

„Vanilla Spezial“

Zartschmelzende Vanilla Eiscreme | Kürbiskernöl

5,50 €

Blaubeerkompott

Vanillecremeeis

8,50 €

## Unsere Eissorten

Crème Vanilla | Chocolate Chips | Erdbeere

Pistazie | Stracciatella | Walnuss

je Kugel 2,00 €

Himbeersorbet | Passionsfruchtsorbet | Cassisorbet

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.