

Feines aus der Suppenküche

Fruchtige Tomatensuppe  
mit Crème fraîche und Croûtons  
6,20 €

Rinderkraftbrühe  
mit Einlage nach Art des Hauses  
6,20 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit frisch gehobeltem Parmesan, Kapernäpfeln, gerösteten Kernen  
und einem marinierten Salatbouquette  
13,50 €

Frisches aus dem Garten

Gemischter Salatteller der Saison  
wahlweise mit Frenchdressing oder Balsamico-Kräuterdressing  
6,20 €

Großer gemischter Salatteller des Marktes  
mit gerösteten Kernen und Kräutercroûtons:  
- gebratene Hähnchenbrust, Kräuterrührei  
und Frenchdressing  
14,50 €

*Bullerdieck's Klassiker*

*„Schlemmer“*

*Schnitzel mit Champignons à la crème  
und Pommes frites*

*16,50 €*

*„Cordon Bleu“*

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

*18,90 €*

*„Forstmeister“*

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

*18,90 €*

*Rumpsteak, medium gebraten,  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und einem bunten Salatteller*

*26,50 €*

*Schweinemedallions im Speckmantel gebraten  
mit Champignons, Kräuterbutter, buntem Gartengemüse  
und Zwiebelröstkartoffeln*

*20,50 €*

*Geschmorte Ochsenbacke mit Schalotten-Steinpilzragout,  
Balsamicojus, buntem Gemüse und Süßkartoffelpüree*

*21,00 €*

*Steinpilzravioli mit gebratenem Gemüse, Kräutern,  
weißer Portweinsauce, gehobeltem Grana Padano und einem bunten Salat*  
16,50 €

*- mit Tranchen von der gebratenen Entenbrust*  
23,50 €

*„Knuspersäckchen“  
mit Süßkartoffel-, Erdnuss- und Spinatfüllung  
an Limetten-Chilisauce und Pfannengemüse*  
15,20 €

*Matjes „Hausfrauenart“  
Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu Salzkartoffeln*  
13,50 €

### *Das Beste zum Schluss*

*Mousse au Chocolat mit Waldbeerenkompott  
und Passionsfruchtsorbet*  
6,50 €

*Vanille-Crème Brûlée mit Blaubeerragout  
und Himbeersorbet*  
7,00 €