

Feines aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich, Mettklößchen, Nudeln und Gemüse
5,30 €

Fruchtige Tomatensuppe
mit Crème fraîche, Croûtons und frischem Basilikum
5,80 €

Altdeutsche Kartoffelsuppe
mit hausgebeiztem Lachsrischen
6,20 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
mit frisch gehobeltem Parmesan, Kapernäpfeln, gerösteten Pinienkernen
und einem marinierten Salatbouquette
12,30 €

Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken
in Kräuterbutter geschwenkt und mit Sauce Hollandaise nappiert
9,50 €

„Caprese“
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum,
Oliven und Brotauswahl
9,50 €

Gratinierter Ziegenkäse
mit gerösteten Kernen, Waldhonig und Wildkräutersalat
10,80 €

Frisches aus dem Garten

*Gemischter Salatteller der Saison
wahlweise mit Frenchdressing oder Balsamico-Kräuter dressing
5,40 €*

*Großer gemischter Salatteller des Marktes
mit gerösteten Kernen und Kräutercroûtons:*

*- gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kräuterrührei
und Frenchdressing*

12,50 €

*- Black Tiger Garnelen, Knoblauch-Dip
und Balsamico-Kräuter dressing*

15,80 €

*- gebratenen Rinderfiletstreifen, Waldpilzen
und Balsamico-Kräuter dressing*

15,20 €

Zu allen Salaten reichen wir eine kleine Selektion an Brotsorten.

Vegetarisches

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

12,50 €

„Gemüseteller“

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

12,50 €

*Zucchini-Auberginenroulade
mit Weißweinsauce und grünem Spargel
14,50 €*

Bullerdieck's Klassiker

*Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln
10,50 €*

*Tafelspitz in Apfel-Meerrettichsauce
mit Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln
15,50 €*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit glaciertem Marktgemüse und Pommes frites
13,90 €*

*„Schlemmer“
Schnitzel mit Champignons à la crème und Pommes frites
15,40 €*

*„Cordon Bleu“
Gefülltes Schnitzel mit buntem Gemüse,
Sauce Hollandaise und Pommes frites
16,90 €*

*„Forstmeister“
Schnitzel mit einer Sauce von Pfifferlingen
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
17,90 €*

*Geschnetztes „Züricher Art“
Zarte Schweinefiletspitzen in einer Rieslingrahmsauce
mit Zwiebeln und Champignons,
dazu Butterspätzle und ein bunter Salatteller
16,80 €*

*„Bullerdieck´s Ratsherrenteller“
Schweinemedallions mit Kräuterbutter,
frischen gebratenen Champignons, Karotten, Zuckerschoten, Blumenkohl,
Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
17,80 €*

*„Grillteller à la chef“
Medallions vom Rind und Schwein, Nürnberger Rostbratwürstchen,
Bauchspeck, frische gebratene Champignons, Kräuterbutter,
Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Pommes frites
18,90 €*

Geflügelspezialitäten

*Gebratene Poulardenbrust
mit Kresseschaum, buntem Gemüse und Schupfnudeln
15,50 €*

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf Butterspaghetti mit Tomaten-Olivenmarmelade
mit frisch gehobeltem Parmesan und provenzialischem Gemüse
16,50 €*

Saftige Steaks vom Rind

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

23,50 €

Pfeffersteak 200 g, medium gebraten
Rumpsteak mit einer Pfeffersauce,
Paprika-Zwiebelgemüse und Pommes frites

23,80 €

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

24,90 €

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

27,30 €

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

27,70 €

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

Preis pro Person 32,90 €

Lust auf „Meer“

FrISChe Bandnudeln mit Meeresfrüchten,
Kirschtomaten, Frühlingslauch und gebratenen Riesengarnelen
17,50 €

Steinhuder Zanderfilet
in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln
und einem bunten Salatteller
18,50 €

Nordseescholle „Finkenwerder Art“
mit Speck und Shrimps in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln
17,90 €

Helgoländer Bio-Matjes „Hausfrauenart“
Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln
10,90 €

Gerichte für den kleinen Appetit

Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
marinierten Tiefseeshrimps, Gurken, Dill und einem Salatbouquette
8,80 €

„Kröstchen auf Toast“
Kleines Schnitzel mit frischen gebratenen Champignons,
Sauce Béarnaise und einem Spiegelei
10,90 €

„Bullerdieck´s Currywurst“
mit Pommes frites
7,00 €