

Feines aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,20 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Crème fraîche, Croûtons und frischem Basilikum	4,40 €
Altdeutsche Kartoffelsuppe mit hausgebeiztem Lachsroschen	4,70 €
Karotten-Orangenschaumsüppchen mit einem feinen Hauch Ingwer und Flusskrebsschwänzen	5,40 €

Vorspeisen und Gerichte für den kleinen Appetit

Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobeltem Parmesan, Kapernäpfeln, gerösteten Pinienkernen und einem kleinen, marinierten Salatbouquette	10,80 €
Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter geschwenkt und mit Sauce Hollandaise gratiniert	8,50 €
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten mariniert mit Olivenöl aus Kreta und sanft gereiftem Balsamico an Mammut-Oliven und nussigem Salatbouquette	8,90 €
Eine große Ofenkartoffel mit Kräuterquark, kleinem Salatbouquette und wahlweise:	je 6,60 €
- Schinken-Käsestreifen und Tomaten - marinierten Tiefseeshrimps, Gurken und Dill	
Krüstchen auf Toast: Kleines Schnitzel mit frischen gebratenen Champignons, Sauce Béarnaise und einem Spiegelei	9,90 €

Frisches aus dem Garten

Gemischter Salatteller der Saison mit einem Dressing Ihrer Wahl: Frenchdressing oder Balsamico-Kräuterdressing	4,50 €
Großer gemischter Salatteller des Marktes mit Frenchdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kräuterrührei	9,90 €
Frische Blattsalate in Balsamico-Kräuterdressing mit Sprossen, Kernen und Kräutercroûtons wahlweise mit:	
- gebratenen Edelfischen und provenzialischem Gemüse	11,50 €
- gebratenen Rinderfiletstreifen und Waldpilzen	12,80 €
- Black Tiger Riesengarnelen, Cherrytomaten und frischen Kräutern	13,80 €
Zu allen Salaten reichen wir eine kleine Selektion an Brotsorten.	

Vegetarisches

Spätzleomelett gefüllt mit Pilzragout in Schnittlauchsauce, dazu ein frischer Salatteller	8,80 €
Gemüseteller: Glaciertes Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise nappiert, gebratenen Champignons, Kräuterrührei und Petersilienkartoffeln	11,30 €
Bandnudeln mit gebratenen Pilzen in Tomatensauce mit frisch gehobeltem Parmesan und Kräutern	10,80 €

Schätze des Meeres

Mediterraner Fischsteller: Gebratene Black Tiger Riesengarnelen, Jacobsmuscheln, Zander- und Lachsforellenfilet an leichtem Rieslingschaum, gebuttertem Spinat und Basmatireis	19,80 €
Spaghetti „Ernesto“: Gebratene Black Tiger Riesengarnelen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, Paprika, Zucchini und frische Kräuter mit einem Schuss Riesling abgerundet	18,80 €
Steinhuder Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	16,60 €
Gebratenes Lachsforellenfilet auf geschmortem Karotten-Fenchelgemüse in Safran mit leichtem Anisschaum und Basmatireis	16,30 €
Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit Speck und Shrimps in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln	15,80 €
Helgoländer Bio-Matjes „Hausfrauenart“: Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln	8,80 €

Saftige Steaks vom argentinischen Black Angus Rind

Rumpsteak 200 g, medium gebraten, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kräuterbutter und frische Salate	18,90 €
Pfeffersteak 200 g, medium gebraten: Rumpsteak mit grünen Pfefferkörnern, Paprika-Zwiebelgemüse Kräuterbutter und Pommes frites	19,20 €
Waidmannsteak 200 g, medium gebraten: Rumpsteak mit frischen gebratenen Waldpilzen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	19,90 €
Filetsteak Natur 200 g, medium gebraten Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kräuterbutter und frische Salate	23,50 €
Filetsteak Gärtnerin 200 g, medium gebraten mit glasiertem Gemüse der Saison, frischen gebratenen Champignons, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	23,80 €
Chateaubriand ab zwei Personen: Doppeltes Filetstück, englisch gebraten, mit Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, gebratener frischer Pilzauswahl, glasiertem Gemüse, Krokette und Bratkartoffeln	26,50 € pro Person

Bullerdieck´s Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	8,80 €
Ochsenbrust in Apfel-Meerrettichsauce mit Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln	12,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit glaciertem Marktgemüse und Pommes frites	11,80 €
Schlemmer: Schnitzel mit Champignons à la crème und Pommes frites	13,80 €
Cordon Bleu: Gefülltes Schnitzel mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und Pommes frites	14,30 €
Forstmeister: Schnitzel mit einer Sauce von Pfifferlingen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	15,50 €
Geschnetzelttes „Züricher Art“: Zarte Schweinefiletspitzen in einer Rieslingrahmsauce mit Zwiebeln und Champignons, dazu reichen wir Butterspätzle und frische Salate	14,80 €
Bullerdieck´s Ratsherrenteller: Zwei Schweinemedallions mit Kräuterbutter, frischen gebratenen Champignons, Karotten, Zuckerschoten, Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	15,80 €
Grillteller à la chef: Rind- und Schweinemedallion, Nürnberger Rostbratwürstchen, Bauchspeck, frische gebratene Champignons, Kräuterbutter, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Pommes frites	16,50 €

Geflügelspezialitäten

Bananensteak: Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Banane belegt, Sauce Hollandaise nappiert und Butterreis	13,30 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Buttertagliolini an Tomaten-Olivenmarmelade mit frisch gehobeltem Parmesan und provenzionalischem Gemüse	13,80 €

Alle unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Eine Übersicht der verwendeten Zusatz- und Farbstoffe können Sie gern auf Nachfrage einsehen.