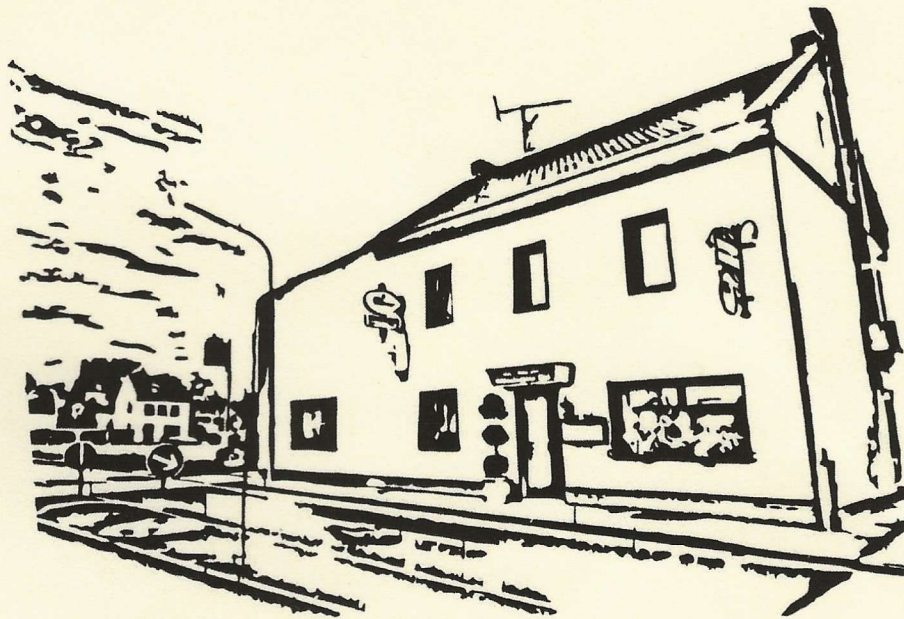


HOTEL & RESTAURANT

Büllesheimer Hof

Internationale & kroatische Spezialitäten



www.büllesheimer-hof.eu

Herzlich Willkommen

wir begrüßen Sie recht herzlich und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Wir werden gerne versuchen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen, damit Ihnen der Aufenthalt in unserem Restaurant in angenehmer Erinnerung bleibt. Unser Restaurant bietet Ihnen eine internationale Küche und ausgesuchte kroatische Spezialitäten.

Festliche Anlässe

Für Ihre Feierlichkeiten jeder Art bieten wir Ihnen Räumlichkeiten in gemütlicher Atmosphäre für bis zu 50 Personen. Gerne bereiten wir Ihnen dazu ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet (auch außer Haus). Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Kegelbahn

Möchten Sie sich sportlich betätigen? Dann nutzen Sie doch unsere Kegelbahn für einen geselligen Abend mit Freunden. Bitte stimmen Sie einen Termin mit uns ab.

Gästezimmer

Unser Haus verfügt über behagliche, wohnlich eingerichtete Zimmer, die wir als Einzel- oder Doppelzimmer gerne für Sie reservieren. Alle Zimmer sind mit Dusche, WC, TV und WLAN ausgestattet.

Gerichte außer Haus

Alle Gerichte können Sie auch zum Mitnehmen bei uns abholen ³⁵



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.
Ihre Marija Mijoc-Nietzelt.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Kalte und warme Vorspeisen

Mozzarellakäse

mit Tomaten und Balsamico Essig

Camembert gebacken

mit Preiselbeeren, Toast und Butter

Garnelen in Knoblauch

Suppen

Tomatensuppe

Zwiebelsuppe

mit Käse¹ überbacken

Knackige Salatteller

Putenbruststreifen

auf frischem Salat mit Hausdressing

Knackiger Salat mit Schafskäse

mit Tomaten und gebackenem Schafskäse

Knackiger Salat mit Garnelen

mit Olivenöl und Balsamico Dressing

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot.

Kindergerichte (nur für Kinder bis 12 Jahren)

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ - mit Pommes frites

Kleines Schweineschnitzel „Jäger Art“ - mit Pommes frites

Kleine Cevapcici - mit Pommes frites

Vegetarisch

Vegetarischer Teller

verschiedene Gemüsesorten, Champignons und Folienkartoffel

Nudel Gerichte

Tagliatelle mit Putenfleisch
und frischem Gemüse

Tagliatelle mit Garnelen
in Olivenöl, Knoblauch, Ruccola und Parmesan

Schnitzel Spezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites

Ungarisches Paprikaschnitzel

dazu Pommes frites

Jägerschnitzel

dazu Pommes frites

Cordon Bleu

Schnitzel mit Käse¹ und Schinken^{1,2,3} gefüllt,
dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹

Zwiebelschnitzel

mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites

Kröstchen – Schnitzel

Schnitzel überbacken mit Champignonsauce, Käse¹ und Sauce
Hollandaise, dazu Kroketten und Butterreis

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet!

Haus Spezialitäten

Cevapcici

Fleischröllchen mit Djuwetschreis und Pommes frites

Pola-Pola

Fleischröllchen und Spieß, dazu Djuwetschreis und Pommes frites

Pleskavitza

Hacksteak mit Djuwetschreis und Pommes frites

Pleskavitza

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, mit Djuwetschreis und Pommes frites

Spezial – Grillteller

Schweinenacken, Kotelett, Hacksteak, Cevapcici, Speck⁹,
dazu Djuwetschreis und Pommes frites

Kalbsleber vom Grill

mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuwetschreis und Pommes frites

Grillspieß

Rumpsteak, Schweinefilet, magerer Speck⁹, Zwiebel und Paprika
dazu Djuwetschreis und Pommes frites

Puszta - Platte

Schweinemedallions, gebratene Champignons,
dazu Djuwetschreis und Pommes frites

Vjesalica

Schweinefilet vom Grill, dazu Djuwetschreis und Pommes frites

Schweinefilet-Medaillons

mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln mit Speck⁹

Büllesheimer Teller

ein Rindermedaillon, ein Schweinemedaillon und ein Putenmedaillon
mit feiner Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹

Muckalica (scharf)

Schweinefilet geschnetzelt, gedünstet in Tomaten, Zwiebeln
und Paprika, dazu Butterreis

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet!

Feine Putengerichte

Putenschnitzel „Hawaii“

mit Ananas und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Kroketten

Putensteak

mit gebratenen Champignons, dazu Folienkartoffel

Putenschnitzel

überbacken mit Tomaten & Mozzarella,
dazu Pommes frites

Seniorengerichte

Pfefferschnitzel

mit Pommes frites

Putenschnitzel „Hawaii“

mit Ananas und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten

Madagaskar - Teller

Schweinemedallions, Sauce Bernaise mit grünem Pfeffer,
dazu Kroketten

Gerichte für Zwei

Balkan-Platte

Kotelett, Hüftsteak, Putenmedaillons, Cevapcici,
Hacksteak, Speck⁹, Pommes frites, Djuwetschreis und Gemüse

Super Steaks vom Grill

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden Argentinien gezüchtet werden.

Wie wollen Sie Ihr Steak?

English: blutig gegrillt - **Medium:** rosa gegrillt - **Well done:** durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak rosa gegrillt.

Rumpsteak	200g
Rumpsteak	300g
Hüftsteak	200g
Hüftsteak	300g

Zu allen Steaks servieren wir Pommes Frites oder Folienkartoffel.
Den Salat nehmen Sie sich bitte vom Salatbuffet.

Steaks in verschiedenen Variationen

Pfeffer - Rumpsteak

dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹

Champignon - Rumpsteak

mit gebraten Champignons,
Sauce Bernaise und Folienkartoffeln

Wiener Rostbraten

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹

Lustiger Bosniak

Rumpsteak gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹
dazu Pommes frites und Djuwetschreis

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet!

Beilagen

Pommes Frites
Djuwetschreis
Bratkartoffeln mit Speck⁹
Broccoli
Folienkartoffel
Gebratene Champignons
Kroketten
Geröstete Zwiebeln
Salat vom Salatbuffet

Saucen

Champignonsauce
Sauce Bernaise
Pfeffersauce
Sauce Hollandaise
Ajvar

Dessert

Gemischtes Eis¹ mit Sahne
Eis -Teller „Danmark“ Schoko
Vanille¹- und Schokoladeneis auf Schokoladensauce und Sahne
Eis & heiße Kirschen
Vanilleeis¹ mit heißen Kirschen¹¹ und Sahne

Hausgemachter Palatschinken
hauchdünner Pfannekuchen, gefüllt mit Vanilleeis¹,
dekoriert mit Kirschen¹¹ und Sahne

Getränke

Aperitifs

Martini dry weiß	5cl
Sherry	5cl
Prosecco	
Campari ¹ Orange/Soda	
Aperol Spritz / Hugo	0,2 l

Sekt

Hausmarke	0,75 l
-----------	--------

Weine

Weißweine

Canto Grande	0,2 l
Chardonay - Chile - trocken	
Weingut Köwerich	0,2 l
Riesling - Mosel - trocken	

Roséweine

Canto Grande	0,2 l
Rosé - Chile - trocken	

Rotweine

Canto Grande	0,2 l
Cabernet Sauvignon - trocken	
Kadarka	0,2 l
- lieblich	

Mix - Getränke

Asbach Cola ^{1,5}	
Wodka Lemon ¹⁴	

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁵	
Cappuccino ⁵	
Espresso ⁵	
Espresso Latte ⁵	
Milchkaffee ⁵	
Latte Macchiato ⁵	
Glas Tee	

Likör & Digestiv

Kruskovac ¹	2 cl
Jägermeister	2 cl
Baileys	2 cl
Sambuca	2 cl
Julischka ¹	2 cl
Ramazotti	2 cl
Fernet Branca	2 cl
Underberg	2 cl
Williamsbirne	2 cl

Spirituosen

Slivovitz	2 cl
Grappa	2 cl
Malteser Aquavit	2 cl
Wodka	2 cl
Korn	2 cl

Weinbrand

Asbach Uralt ⁵	2 cl
---------------------------	------

Getränke

Biere

Benediktiner Weissbier	0,5l
Bitburger-Pils	0,2l
Bitburger-Pils	0,3 l
Bitburger-Pils	0,4 l
Früh-Kölsch	0,2 l
Früh-Kölsch	0,3 l
Früh-Kölsch	0,4 l
Malzbier	0,2 l
Pils Schuss	0,2 l
Kölsch Schuss	0,2 l
Alsterwasser ^{1,3}	0,2 l
Radler ²	0,2 l
Drecksack ^{1,5}	0,2 l
Bitburger alkoholfrei	0,33 l
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5 l
Bananen - Weizen	0,5 l

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,5}	0,2 l
Coca Cola ^{1,5}	0,3 l
Coca Cola Light ^{1,3,5,6}	0,2 l
Coca Cola Light ^{1,3,5,6}	0,3 l
Fanta ^{1,3}	0,2 l
Fanta ^{1,3}	0,3 l
Sprite ²	0,2 l
Sprite ²	0,3 l
Diesel ^{1,3,5}	0,2 l
Diesel ^{1,3,5}	0,3 l
Bitter Lemon ¹⁴	0,2 l
Orangensaft	0,2 l
Apfelsaft	0,2 l
Apfelschorle	0,3 l
Mineralwasser	0,25 l
Mineralwasser	0,75 l
Wasser still	0,25 l
Fassbrause	0,33 l

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein,
melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

ZUSATZSTOFFE:

*1 mit Farbstoff; *2 mit Konservierungsstoff; *3 mit Antioxidationsmittel; *4 mit Geschmacksverstärker; *5 koffeinhaltig;
*6 mit Süßungsmittel; *7 geschwefelt; *8 geschwärzt; *9 mit Natriumpökelsalz; *11 Steinobst könnte Reststeine enthalten;
*12 in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein; *13 mit Phosphat; *14 chininhaltig; *15 Phenylalaninquelle;
*20 Pfanne ist heiß; *35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.