

Die neue alte Bullerei. Alles bleibt. Nur (ganz) anders.

UM ES KURZ ZU MACHEN: **3 HAUPTKOMPONENTEN, EIN KLARER TELLER, KEIN SCHNICKGESCHMACK.**

Um es voller Stolz in die Länge zu ziehen: Wir haben die neue Karte der Bullerei ganz neu gemacht. Komplett umgestellt! Ganz anders, ganz viel besser! Inklusiv einem neuen, runden, kreativem Geschmacksbild mit wirklich viel, also wirklich wirklich viel viel Handwerk. Si claro, die Burrata ist weg. Aber: ein neuer, würdevoller Mozzarella ist da, geilo! Oder unser Fleisch. Das versteht sich nämlich ab sofort nicht nur von selbst, sondern noch viel besser: We proudly present **THE MEATGRAM!** Marmorierung? Fettgehalt? Weisste Bescheid! Natürlich aus Europa, natürlich ohne die Haltungsform zu vernachlässigen. Die Sides – oder wie Tim sagt: Beilagen – sind teils neu, teils geblieben aber vor allem so, wie ihr sie am liebsten mögt: sehr lecker! **Nehmt Platz und dann was ihr wollt, guten Appetit!**

Euer Bullerei Team, Patrick Rüter & Tim Mälzer

BÄM^{*}

ES BLEIBT DABEI - AUF'M TISCH & AUF'S HAUS

FRISCHES **B**ROT VOM ECHTEN **G**AUES
Mit hausgemachtem, cremigem Kartoffel-Frischkäse.

FLEISCH^{*}

DAS **F**LEISCH - **D**AS **M**ENÜ

Auch unser Menü haben wir frisch gemacht.
Auf Seite 6 alle Infos zu unserem neuen Klassiker.

3-Gang 44
4-Gang 55

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Kennzeichnungspflichtige Allergeninfos findet ihr auf der letzten Seite dieser Karte. Bitte erkundigt euch bei unserem Service.

KLASSISCH

BEEF TATAR

normal oder scharf gewürzt mit Liebstockel-Mayo & Walnuss-Ciabatta

Unser Beef Tatar wird aus der Rinderkeule seit Anbeginn von uns handgeschnitten und dann feinst abgeschmeckt.

klein 15
groß 19

MOZZARELLA

auf Bittersalaten mit fruchtiger Tomatensalsa.

Lange haben wir nach einem Mozzarella gesucht, der seinem Namen alle Ehre macht. Hier für euch auf dem Tisch. Ausschließlich echte Büffelmilch aus Mittenwalde.

13

AUF DEN TISCH FÜR 2

Tatar, Paolella-Mozzarella, gebeizte Forelle, Grünzeug, Oliven, Forellenkaviar mit Pellkartoffel & Schmand

Der Klassiker der Klassiker. Seit 2009 auf unserer Karte. Immer wieder anders. Beständig gut als Start in den Abend.

30

VORWEG

SKANDINAVISCHES FJORDFORELLE

Gebeizte Fjordforelle mit einer Essenz aus Tomate & Fenchel und gegrilltem Romanaherz.

Aus nachhaltiger Fjordforellenzucht.

14

ENTENKLEIN

Gebratene Entenleber, luftgetrockneter Entenschinken, grüner Kohl & Senfkaviar.

Der Wahnsinn auf dem Löffel. Ente wie sie auch sein kann.

13

PILZIG

Musabaha Hummus, gebratene Pfifferlinge, Pilzschaum & Hanföl

Mehr Pilzaroma auf einem Teller geht nicht.

12

BLAUE STUNDE

Blauschimmel vom Backensholzer Hof mit gezupftem Bittersalat & gerösteten Haselnüssen.

Wir lieben es.

10

CHOP CHOP SALAD

Das Beste vom Gemüsehändler mit Kräuterdressing.

9

DAZWISCHEN



MIESMUSCHELN

geschmorte Pastinake, Zitronenverbene-Gremolata, Miesmuschel Beurre Blanc

Oktober, November, Dezember... Es ist Zeit für Muscheln.

12

PULPO

Sautierter Pulpo, **die Mole** und rohmarinierter Staudensellerie

Einfach einfach gut. Pulpo Deluxe

15


RAVIOLI DÖRRBIRNE

Feiner Lardo, geriebene Macadamia, Birnen-Dashi

Egal was ihr heute Abend auswählt. Dieses Gericht müsst ihr probieren. Brandneu und schon jetzt ein All Time Favourite.

14

SCHWEINEBAUCH

Gehoppter, sautierter Schweinebauch, Kefirschaum, Oregano und  Pommes Pont Neuf

Manche würden es geilstes Gyros nennen.

14

HAUPTSACHE



CHSENBACKE

cremige Polenta mit Haselnuss, Grammeln Knusper mit Räucheraal, Salsa Verde & Rübchen

Butterzart, geschmacksintensiv, brilliant.

27

PERLUHNBRUST

mit der Bullerei Würzpaste, Haruka Reis mit sautiertem Kopfsalat, Kohlrabi & Petersilien-Öl.

Hier muss noch ein kurzknackiger Text hin.

23

KÜRBIS GNOCCHI

Wakame-Spinat mit Crème Fraîche, Pecorino und feines Nordseetangpulver als Kick obendrüber.

Hokkaido Kürbis trifft auf Spinat und Algen und sie mögen sich.

19

WEISSER HEILBUTT

Estragon Remoulade, Rosenkohlsalat, Petersilienwurzel Tempura

Fishing for compliments.

28

DER GRILL



Kommen wir zum Fleisch. Unsere neue Grillkarte hat es definitiv in sich. Auf unserem **MEATGRAM™** könnt ihr mit einem Blick erkennen, welche Intensität unsere Fleischsorten haben. Gepaart mit dem Fettgehalt habt ihr so den perfekten Überblick. Etwas üppiger oder heute mal was leichteres? Schaut auf unser Meatgram und ihr wisst sofort Bescheid.

LADY CUT • Fleckvieh • DEUTSCHLAND **230g 34**

GROSSES FILET • Simmentaler Rind • ÖSTERREICH **300g 44**

ENTRECÔTE • Aberdeen Black Angus • SCHOTTLAND **300g 44**

ENTRECÔTE • Fleckvieh • SCHWARZWALD **300g 34**

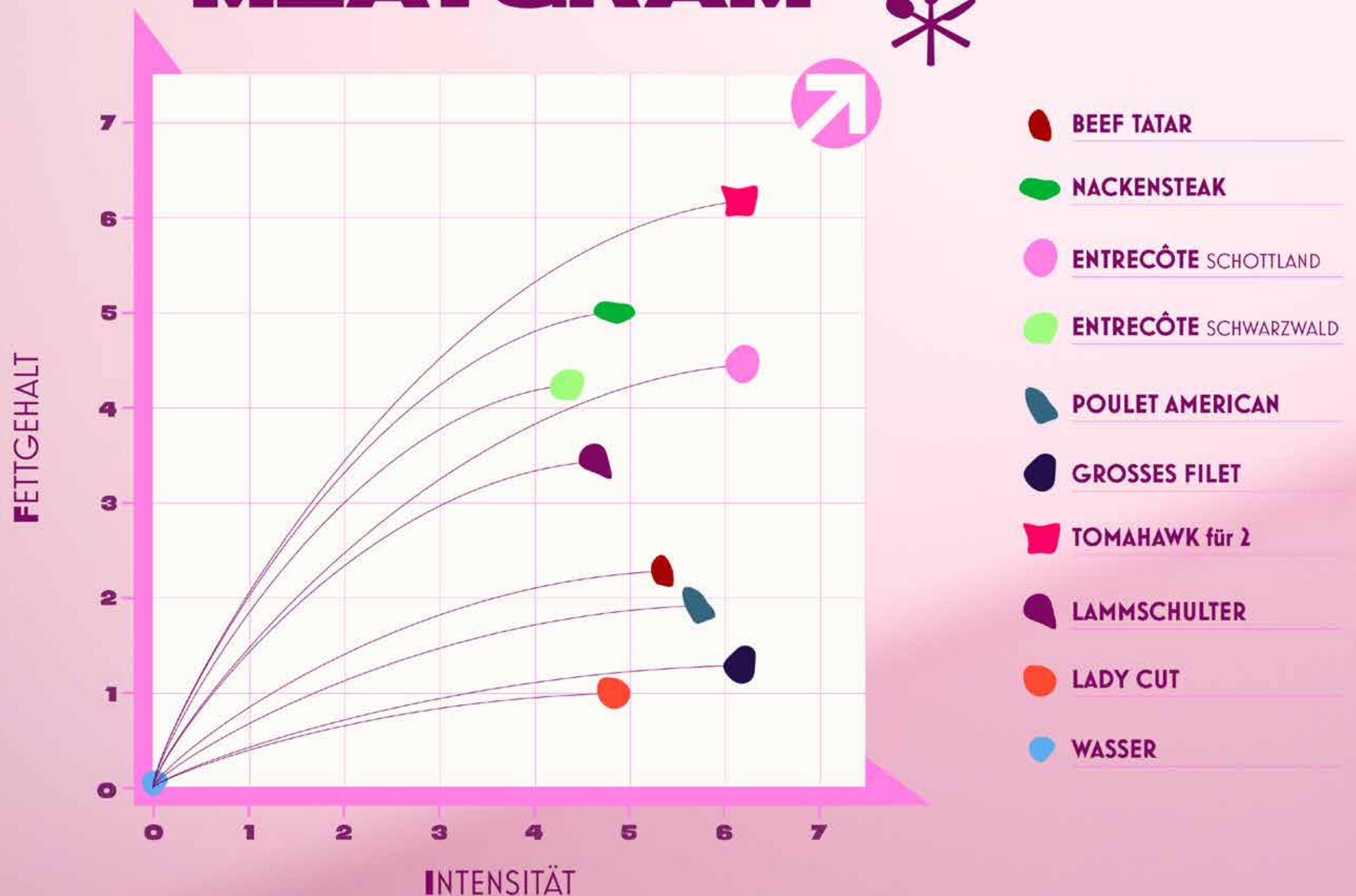
NACKENSTEAK • Bentheimer Schwein • DEUTSCHLAND **300g 29**

POULET „AMERICAN“ • **350g mit Knochen 32**
1/2 Weidegockel • DEUTSCHLAND

PREMIUM CUT • Unser Küchenteam sucht immer nach dem perfekten Cut Deluxe. Erkundigt euch, was es heute gibt. **tba TBA**
Nicht immer nur Filet. Immer Premium. Immer begrenzt.

Eine Sauce eurer Wahl ist immer dabei. Dazu ein winterlicher **Blattsalat** mit Croûtons und Dressing des Tages.

MEATGRAM™





Zu zweit ist es immer schöner. Unsere Lammschulter ist ein Fest für 2. Aber in unserer Metzgerei Reifeschrank gibt es noch jede Menge mehr Meat.

FÜR 2 - GRÖSSEN AUF NACHFRAGE

LAMMSCHULTER • Diepholzer Moorschnucke **69**
Geschmorte Lammschulter mit Polentaschnitte & Schwarzwurzel

METZGEREI **TBA**
Handverlesene **Cuts für 2** aus unserem Reifeschrank. Unser Service klärt euch auf, was wir heute Abend alles da haben.
Dazu zwei Beilagen und eine Sauce nach eurer Wahl.

SAUCEN **je 2,5**

BUTTERSAUCE - die geilere Hollandaise

CAFÉ DE PARIS - die klassische Butter zum Steak

FRISCHER MEERRETTICH - Tims Liebling

JUS - Jus

THE NEW BBQ - Beste Barbeque Qualität

NICHT NUR BEILAGEN **je 5,5**

 **POMMES FRITTES**

 **STAMPF**- Seit über 10 Jahren mit Schnittlauch & brauner Butter

SPATZ & CHEESE mit sautierter Blutwurst & Röstzwiebeln

 **SPINAT** - klassisch, geschwenkt & fein abgeschmeckt

 **GEBRATENE PILZE** mit brauner Butter & Frankfurter Kräutern

 **SCHWARZWURZEL** - Der Winterspargel mit Umami.

DAS FLEISCH

DIE BULLEREI - DAS FLEISCH EIN MENÜ IN 4 GÄNGEN

GESCHMORTE **R**INDERZUNGE

Hasselback Kartoffel, fermentierter Bärlauch,
sautierte Pfifferlinge, Sour Cream, frischer Meerrettich



MOELAS

Hühnerhaut, gegrillter Spitzkohl, fermentierter Pfeffer
4 Gang



RINDERFILET

Kürbis Hollandaise, Maluns



BEEF **T**EA

ungezählt



NUSS - **Z**ITRUSFRÜCHTE

4 Gang für € 55

auch als 3 Gang für €44

Nachtsch muss einfach sein. Unsere drei Desserts können sich nicht nur bei uns sehen lassen. Der beste Käse mit `nem Schnaps oder Brand können wir ebenso empfehlen, wie unsere passenden Dessertspirituosen.

DIE FICHTE **11**

Fichten-Eis, Fichtenrinde & frische Brombeeren

BROWNIE **11**

mit bester Schokolade gebacken,
geschmorte Zwetschge & Bauern-Joghurt

MARILLE **11**

braune Butter-Crème, Mohn-Eis & Aprikosen-Essig

DER BESTE KÄSE **11**

Jede Woche ein anderer, dazu ein passender Senf oder
Früchtekompott und Knäckebrot.

HERKUNFT



Wir achten seit eh und je auf die **Herkunft** unserer Produkte. Hier bekommt ihr einen Überblick über unsere Lieferanten und Produzenten mit denen wir zusammenarbeiten, damit ihr in den Genuss von besten, ausgewählten Produkten kommt. **Aber die Texte kommen leider erst später.**

FLEISCH

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house.

BROT

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house.

FISCH

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house.

GEMÜSE

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house..

MOLKEREI

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house.

MOZZARELLA

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house..

SAUSEN

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house..

WEIN

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house..

GESCHIRR

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house..

SONSTIGES

Claw drapes. Intently sniff hand burrow under covers for behind the couch but inspect anything brought into the house..

GETRÄNKE

BIER VOM FASS

ORIGINAL HELLES ÜberQuell St. Pauli, Hamburg	0,3 l 0,5 l	3,5 5,5
SEASONAL - SAISONALES BIER ÜberQuell St. Pauli, Hamburg	0,3 l 0,5 l	4,5 6,5
SCHUBIDU STOUT ÜberQuell St. Pauli, Hamburg	0,3 l 0,5 l	4,5 6,5
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL Brauerei Gebrüder Maisel, Bayreuth	0,3 l 0,5 l	3,5 5,5
ALSTERWASSER Helles von ÜberQuell & Sprite	0,3 l 0,5 l	3,5 5,5

BIER AUS DER FLASCHE

ASTRA KNOLLE Holsten Brauerei, Hamburg	0,33 l	3
ÜBERQUELL PILLEPALLE ALKOHOLFREI ÜberQuell St. Pauli, Hamburg	0,33 l	4
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI Brauerei Gebrüder Maisel, Bayreuth	0,5 l	5,5

PRICKELND OFFEN

BLANC DE BLANCS Weissburgunder, Chardonnay Gut Hermannsberg, Nahe	0,1 l 0,75 l	6,5 39
ROSÉ SEKT Menger Krug, Wiesbaden, Deutschland	0,1 l 0,75 l	7,5 45

ROSÉ OFFEN

2019 FELIX ROSÉ Cabernet Sauvignon Frank Meyer, Pfalz, Deutschland	0,15 l 1,5 l	8,5 82
--	-----------------	-----------

WEINE

Hier findet ihr unsere offenen Weine, Fragt gerne unseren Service für unsere **komplette Weinkarte**. Ja, die kommt auch als QR Code.

WEISSWEIN OFFEN

2018 BULLEREI WEISS *0,15 l* **6**
Weissburgunder, Chardonnay *0,75 l* **29**
Weingut Metzger, Pfalz

2017 GRAUBURGUNDER GAUL *0,15 l* **6,5**
Weingut Gaul, Pfalz *1,5 l* **59**

2018 SAUVIGNON BLANC PFAFFMANN *0,15 l* **7**
Tina Pfaffman, Pfalz *1,5 l* **66**

2018 UNFASSBAR RIESLING *0,15 l* **8**
Weingut Korrell, Nahe *1,5 l* **75**

ROTWEIN OFFEN

2018 BULLEREI ROT *0,15 l* **6**
Cabernet Sauvignon, Merlot & Dornfelder *0,75 l* **29**
Weingut Metzger, Pfalz

2018 QUERSCHNITT ROT *0,15 l* **9,5**
Blauburgunder, Syrah & Zweigelt *1,5 l* **89**
Kolfok, Burgenland

2015 CHÂTEAU LA FORET *0,15 l* **9,5**
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon *1,5 l* **89**
Château La Croix St-André, Bordeaux

2016 DANGERFIELD *0,15 l* **10**
Syrah *1,5 l* **95**
Beaumont, Walker Bay, Südafrika

GETRÄNKE

WASSER

BAD PYRMONTER prickelnd, still	0,75 l	6,9
BULLEREI QUELLE frisch gefiltert, prickelnd oder still	0,3 l	2,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA Coca-Cola**, Cola Zero**, Fanta, Sprite	0,2 l	3,4
SCHWEPPE Ginger Ale*, Dry Tonic***, Ginger Beer, Bitter Lemon***	0,2 l	3,4
RED BULL**	0,25 l	3,7
VITAMALZ	0,33 l	2,9
SÄFTE Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja, Cranberry	0,3 l als Schorle 0,3 l	3,9 3,7

HEISSES

KAFFEE** • Vom deutschen Vize-Röstemeister Erik Brockholz von der Kaffeerösterei BREWDA in Hamburg frisch für uns geröstet.		2,5
Espresso, Kaffee Crème		2,6
Espresso Macchiato		3,5
Doppelter Espresso		3,7
Doppelter Espresso Macchiato		3,9
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato mit Hafermilch		+0,5
TEE - Beuteltees von Samova	0,25 l	3,9
High Darling Darjeeling**** • Maybe Baby Früchte		
Team Spirit Grüntee****, Lemon		
Fruity Rooty Kräuter, Mango, Ingwer		
Smooth Operator Kamille • Low Rider Grüntee****		
HEISSE SCHOKOLADE		3,9

DRINKS

DER KORN DES LEBENS

GO NUTS **10,5**

Korn, geröstete Walnuss, Vanille, Cola**

NORDISCH BY NATURE **10,5**

Korn, Dill, Fenchel, Apfel, Soda

KORNPARI SOUR MARY **10,5**

Korn, Campari, Rosmarin, Zitrone, Soda

WERMUT

HELMUT WEISS **6**
mit Tonic*** & Zitrone *5 cl*
alsDrink **8,5**

HELMUT WEISS **6**
mit Sodas & Orange *5 cl*
alsDrink **8,5**

BELSAZAR ROSÉ **6**
mit Tonic*** & Zitrone *5 cl*
alsDrink **8,5**

ALKOHOLFREIE APERITIFE

UNDONE ITALIAN **7**
Bitter*** & Soda

UNDONE ITALIAN **7**
Aperitif & Tonic***

DRINKS DIE ZWEITE

WODKA LEMON B **10,5**

Ohne Bitter Lemon aber mit Bitter & Lemon.

Wodka, Zitrone, Angostura, Soda

WELTOFFEN **10,5**

Der andere Cosmopolitan.

Korn, Cranberry, Limette, Soda

VODKA

Russian Standard	4 cl	6
Grey Goose	4 cl	6

RUM

Ron Varadero Anejo 3 & 7	4 cl	6
Botucal Reserva Exclusiva	4 cl	6

TEQUILA • MEZCAL

José Cuervo Classic	2 cl	3,5
José Cuervo Especial	2 cl	3,5
Mezcal Meteoro Espadín	2 cl	3,5

PASTIS

Pernod*	4 cl	5,5
Ricard	4 cl	5,5

BITTERS

Campari*	4 cl	5
Minister des Inneren	4 cl	5
Averna	4 cl	5
Jägermeister	2 cl	2,5

KLARE

Helbing Kümmel	2 cl	2,5
Linie Aquavit	2 cl	2,5
Ostholsteiner Doppelkorn	2 cl	2,5

BRÄNDE

fräulein brösels haselnuss	2 cl	9
fräulein brösels johannisbeere	2 cl	9
fräulein brösels mandel	2 cl	9
Hausbrand Marille Reisetbauer	2 cl	9
Williams Birnenbrand Reisetbauer	2 cl	9
Grappa Po di Poli Elegante Pinot	2 cl	6
Grappa Po di Poli Moscato	2 cl	6
Grappa Poli Barrique	2 cl	9
Cardenal Mendoza Gran Reserva	2 cl	6
Strauch Cigarrinac	2 cl	11
Strauch Barrignac 10 Jahre	2 cl	11
El Gobernador Pisco	4 cl	6

WHISKIES

SCHOTTISCHE SINGLE MALT WHISKIES

Lagavulin 16 Jahre	4 cl	14
Glenmorangie	4 cl	10

SCHOTTISCHER BLEND WHISKY

Johnnie Walker	4 cl	6
----------------	------	---

AMERIKANISCHE WHISKIES

Jack Daniel's Black Label	4 cl	6
Evan Williams	4 cl	6

DEUTSCHE WHISKIES

Stork Single Malt	4 cl	tba
Stork Full Proof Rye	4 cl	tba

GIN

Finsbury Platinum	4 cl	6
Gin Sul	4 cl	9
Heimat Gin	4 cl	9
+ FILLER		+3,4

LIKÖRE

Sambuca Molinari	2 cl	3,5
Frangelico	2 cl	3,5
Omas Apfelkuchenlikör	2 cl	3,5
Eierlikör		3,5
Pandan DIE GUTE BOTSCHAFT		3,5

PORTS

Graham's Fine White Port	5 cl	7
Graham's Tawny Port	5 cl	7
Niepoort Ruby Port	5 cl	7
Niepoort White Port	5 cl	7

SHERRIES

VON GUTIERREZ COLOSIA

Fino	5 cl	7
Oloroso	5 cl	7

ALLERGENE



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

Die VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 tritt am 13. Dezember 2014 in Kraft. Die 14 kennzeichnungspflichtige Allergene sind:

1•Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (folgend: s.d.h.E.) **2**• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse **3**•Eier und Eierzeugnisse **4**• Fisch und Fischerzeugnisse **5**• Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse **6**• Soja und Sojaerzeugnisse **7**• Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) **8**• Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) s.d.h.E. **9**• Sellerie und Sellerieerzeugnisse **10**• Senf und Senferzeugnisse **11**• Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse **12**• Süßlupine und Süßlupinerzeugnisse **13**• Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter) **14**• Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse **A**• Kann alle Allergene enthalten, da stetig wechselnd. Bitte erkundigt euch.

BÄM

FRISCHES BROT VOM ECHTEN GAUES **1,7,8**

FLEISCHMENÜ

ÜBERRASCHUNGSMENÜ **A**

KLASSISCH

BEEF TATAR **1,3,7,8,10,13**

MOZZARELLA **7,9,10,13**

AUF DEN TISCH FÜR 2 **1,3,4,7,8,10,13**

VORWEG

SKANDINAVISCHES FJORDFORELLE **4,7**

ENTENKLEIN **1,7,10,13**

PILZIG **6,7,11,13**

BLAUE STUNDE **7,8,10,13**

CHOP CHOP SALAD **10,13**

DAZWISCHEN

MIESMUSCHELN **7,9,13,14**

PULPO **5,8,11,13**

RAVIOLI DÖRRBIRNE **1,3,4,7,8,13**

SCHWEINEBAUCH **3,7,13**

HAUPTSACHE

OCHSENBACKE **1,7,8,9**

PERLHUHNBRUST **7**

KÜRBIS GNOCCHI **1,7,13**

WOLFSBARSCHFILET **4,7**

DER GRILL

LADY CUT

GROSSES FILET

ENTRECÔTE SCHOTTLAND

ENTRECÔTE SCHWARZWALD

NACKENSTEAK

POULET "AMERICAN"

PREMIUM CUT

LAMMSCHULTER FÜR 2 **3,7,9,13**

METZGEREI **A**

SAUCEN

CAFÉ DE PARIS **4,9**

FRISCHER MEERRETTICH

JUS **9,13**

THE NEW BBQ **6,10,13**

NICHT NUR BEILAGEN

POMMES

STAMPF **7**

SPATZ & CHEESE **1,4,7**

SPINAT **1,4,7**

GEBRATENE PILZE **7**

SCHWARZWURZEL **6**

DAS FLEISCH

BEEFSTEAKHACK **A**

RINDERMARKBRÖSEL **A**

BAVETTE **A**

BEEF TEA **A**

THAI PANCAKE **A**

SÜSSES

DIE FICHTE **1,3,5,7**

BROWNIE **1,3,5,7**

MARILLE **1,3,5,7**

DER BESTE KÄSE **1,5,7,10**

Alle Preise verstehen sich in € & inkl. geltender MwSt.

- Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware. -

*MIT FARBSTOFF - **MIT KOFFEIN - ***MIT CHININ - ****MIT TEEIN