



**15 JAHRE
BULLEREI**

**SAVE THE DATE
29. JUNI 2024**

UNSERE SPEISEKARTE AB 17 UHR

BÄM MENÜ

UNSER DAUERBRENNER, DAS BULLEREI ÜBERRASCHUNGSMENÜ.
SEIT 2009 IMMER DABEI UND DAUERHAFT BELIEBT.

3 GANG

59

4 GANG

69

UPGRADE: RINDERFILET CA. 230G IM HAUPTGANG

+16

KLASSIKER

KLASSIKER & VORWEG SIND IDEAL ZUM TEILEN

BEEF TATAR MILD ODER SCHARF

Handgeschnitten aus der Rinderkeule.
Mit gebeiztem Eigelb, gebackenen Rösti Sticks,
Rote Beete Ketchup, Crème Fraîche,
Schnittlauch & Meerrettich.

KLEIN 19,5

GROSS 23

UPGRADE: AKI KAVIAR SELECTION BLACK LABEL 100G 69

BURRATINA Unsere beste Burratina mit
Ofenpfirsichcrème, Zitronengurke-Pfirsich Salat,
Kapern, Dill & Basilikum.

125G 20,5

AUF'N TISCH FÜR 2

Tatar, Vulcano Schinken mit Bullerei Mixed Pickles,
Burratina, FANGST • geräucherte Sardine „Bruschetta Style“,
kleine Überraschung aus unserem Bäm Menü.

PRO PERSON 21

BULLEREI CAESAR

Verschiedene Bittersalate mit Kapernvinaigrette,
Tomatenmarmelade, gebeiztem Eigelb & Deichkäse.

15,5

VULCANO SCHINKEN

Frisch aufgeschnittener Schinken (100g) • 18 Monate am
Knochen gereift aus der Vulcano Schinkenmanufaktur und
Bullerei Mixed Pickles.

19,5

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € UND INKL. MWST. | UNSERE ALLERGENIKARTE FINDET IHR AUF DER LETZTEN SEITE

VORWEG *KLASSIKER & VORWEG SIND IDEAL ZUM TEILEN*

KALBSKOPF **21,5**
Kalbskopfsülze mit Schwarzkohl, eingelegtem Rettich & Radieschen, gebackenem Kalbsbries-“Karage“, Rauchaal-Tee & Rauchaal-Mayo

WEISSE SPARGEL MOUSSE **17,5**
marinierter weißer und grüner Spargel, gehacktes Ei, Kerbel, eingelegte weiße Erdbeeren, roter Kopfsalat, Pecannuss Crumble

SENF EI **13**
Onsen Ei, Kartoffel-Mousseline, Senf-Miso Hollandaise, Baby Spinat, AKI-Hechtkaviar, Senfsaat, Kartoffelstroh

GARNELEN RAVIOLO **19,5**
Erbsen Püree, Bisque Hollandaise, lauwarmer Erbsensalat, gepickelte rote Zwiebel und Estragonöl

ES MUSS NICHT IMMER KAVIAR SEIN.

KANN ABER.

Unsere AKI Kaviar Portion passt nicht nur zu Allem, sondern ist auch vorzüglich ganz pur zu genießen.



AKI KAVIAR SELECTION BLACK LABEL 100g 69

HAUPTSACHEN

ROTBARSCH 35

gebratenes Rotbarsch Filet, Caponata Gemüse, Fregola Sarda Risotto, Tomaten Beurre Blanc

KÄSESPÄTZLE ^{DREI} 19,5

Deichkäse, Großer Husumer vom Backensholzer Hof und Limburger Käse mit Schmelzzwiebeln, Röstzwiebeln und Schnittlauch. Grüner Salat mit Quark-Kalamansi-Dressing.

TONKATSU 300 ca. 300g 48,5

In Panko knusprig-gebackenes Kalbskotelett, Parmesan, Tomatensauce, Kräutersalat & Yakniku Sauce.

US SHORT RIB GOP ca. 250g 44

Geräuchert und mit Kalbsjus glasiert. Selleriepüree, Fingermöhren & Wurzelgemüse-Crumble

GEGRILLTES

FLANK STEAK • ABERDEEN • AUS ca. 350g 46,5

FILET CUT • NORDDEUTSCHE FÄRSE ca. 230g 48,5

ENTRECÔTE • JOHN STONE • IRL ca. 300g 49

ENTRECÔTE DOUBLE • ABERDEEN • AUS ca. 600g 110

Perfekt für 2 Personen, inkl. 2 Saucen, 2 Beilagen & Bullerei Chop Chop Salat mit French Dressing

DRY AGED NORDISH PORK ca. 350g 39,5

SCHWEINEKOTELETT • 21 TAGE GEREIFT

ZUM FLEISCH GIBT ES EINE SAUCE Eurer Wahl
UND UNSEREN BULLEREI CHOP CHOP SALAT MIT FRENCH DRESSING.

- Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware. -

CHEF'S SPECIAL • AB 2 PERSONEN

T.B.A.

AUF'N TISCH Tatar, Vulcano Schinken mit Bullerei Mixed Pickles, Burratina, FANGST • geräucherte Sardine „Bruschetta Style“, kleine Überraschung aus unserem Bäm Menü.

SPECIAL DES TAGES

Ob Fleisch, Fisch, oder oder oder. Fragt unseren Service nach dem Bullerei Special des Tages, ach was, der Stunde...

BEILAGEN

- **POMMES, DIE** **6,5**
- **UNSER STAMPF** seit 2009 mit Schmelzzwiebeln & Schnittlauch **6,5**
- **GRÜNER SPARGEL** mit Tomaten Kombu & Rauchmandeln **7,5**
- **XO SCHLOTZE** Champignons, Austernpilze und Buchenpilze gebraten & tomatisiert, geschmorte Schalotten und frische Kräuter **7,5**
- **1/2 PFUND WEISSER SPARGEL** in Butter glasiert vom Spargelhof Werner aus dem Elbe-Weser-Dreieck **16,5**
- **PIMIENTOS DE PADRÓN** mit Ziegenkäse-Salzzitronencrème & Sumach **7,5**
- **KARTOFFELGRATIN** mit Parmesan **6,5**

SAUCEN

je 3,5

- **SAUCE BEARNAISE**
- **PFEFFERRAHMSAUCE**
- **SAUCE HOLLANDAISE**
- **CAFÉ DE HAMBOURG BUTTER**
- **RAUCHIGE BBQ SAUCE**
- **FRISCHER MEERRETTICH** Tims Liebling

SÜSSES

DAS SPAGHETTI EIS **13**

Der Klassiker der Achtziger.

JOGHURT CRÈME BRÛLÉE **14**

Mandarine-Kalamansi Sorbet, eingelegte Kumquats,
Walnuss-Honig-Granola

DESSERT AUS UNSEREN BÄM MENU **14**

Unser Ü-Dessert. Immer gut. Immer anders.
Fragt unseren Service, was es heute gibt.

BESTER KÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF **16**

Dazu servieren wir Früchtebrot von Jochen Gaves,
Knäckebrot, Fruchtsenf & Chutney.

FLÜSSIGES DESSERT • DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI **13**

Żubrówka Biala Vodka, Kaffeelikör**, Vanillelikör, Espresso**

CREAMY RAMOS **13**

Finsbury Platinum Gin, Zitrone, weisse Schokolade,
Crème Fraîche, Eiweiß und Soda

GETRÄNKE

BIER • VOM FASS

	<i>FASS</i>	
BAYREUTHER HELL Bayreuther Brauhaus	0,3L	4,5
	0,5L	6,5
SEASONAL Brauerei Gebrüder Maisel	0,3L	5
	0,5L	7
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL Brauerei Gebrüder Maisel	0,3L	4,5
	0,5L	6,5
ALSTERWASSER Bayreuther Hell vom Fass mit Sprite	0,3L	4,5
	0,5L	5,5

BIER • AUS DER FLASCHE

	<i>FLASCHE</i>	
MAISEL & FRIENDS ALKOHOLFREI Pale Ale - Brauerei Gebrüder Maisel	0,33L	4,5
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI Brauerei Gebrüder Maisel	0,5L	5,5

WASSER

BAD PYRMONTER Prickelnd oder Still	0,75L	8
BULLEREI QUELLE frisch gefiltert, prickelnd oder still	0,3L	3,5

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ZITRONENLIMONADE Frisch aus der Bullerei	0,3L	4,5
HAUSGEMACHTE LIMONADE jeden Tag frisch, jeden Tag anders	0,3L	4,5
HAUSGEMACHTER EISTEE Schwarztee, Minze, Limette	0,3L	4,5
COCA-COLA Coca-Cola**, Cola Zero**, Fanta, Sprite	0,2L	4
SCHWEPPE Ginger Ale*, Dry Tonic***, Ginger Beer, Bitter Lemon***	0,2L	4
RED BULL Red Bull Energy Drink, Red Bull Sugarfree	 0,25L	4,5
PAULANER SPEZI	0,33L	4
SÄFTE Orange , Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Grapefruit	 0,3L	4,5
	ALS SCHORLE 0,3L	4
VITA MALZ	0,33L	3

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

OFFENE WEINE

FRAGT GERNE NACH UNSERER UMFANGREICHEN WEINKARTE

WEISS

2022 BULLEREI JEDENTAG Weissburgunder, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc Franz Keller, Baden, Deutschland	0,15L 8 1,5L 75
2022 SAUVIGNON BLANC Weingut Kranz, Pfalz, Deutschland	0,15L 8,5 1,5L 80
2021 RIESLING Weingut Wegeler, Mosel, Deutschland	0,15L 9 1,5L 85
2022 GRAUBURGUNDER Weingut Klumpp, Baden, Deutschland	0,15L 9 1,5L 85
2023 CHENIN BLANC Beaumont, Walker's Bay, Südafrika	0,15L 10 1,5L 95
2022 CHARDONNAY No. 5 Laura Weber, Nahe, Deutschland	0,15L 11,5 1,5L 110

ROT

2021 BULLEREI CUVÉE ROT Spätburgunder, Syrah Weingut Landerer, Baden, Deutschland	0,15L 8,5 1,5L 80
2021 SASSEO PRIMITIVO SALENTO IGT Masseria Altemura, Apulien, Italien	0,15L 8,5 1,5L 80
2020 CARNUNTUM CUVÉE Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot Weingut Netzl, Carnuntum, Österreich	0,15L 9 1,5L 85
2022 SYRAH "SÉLECTION" Château de saint cosme, Côtes du Rhône, Frankreich	0,15L 9,5 1,5L 90
2020 SABOTEUR Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvedre, Shiraz Luddite, Bot River, Südafrika	0,15L 12 1,5L 115
2020 CIGALUS ROUGE Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carignan Grenache, Syrah, Merlot Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich	0,15L 15 1,5L 145

GETRÄNKE

ROSÉ OFFEN

2023 ESPRIT GASSIER ROSÉ

Grenache, Cinsault, Syrah,
Vermentino, Cabernet Sauvignon
Château Gassier, Provence, Frankreich

0,15L 8,5
1,5L 80

PRICKELND OFFEN

MENGER KRUG CHARDONNAY

Menger Krug, Pfalz, Deutschland

0,1L 8,5
0,75L 48

MENGER KRUG ROSÉ

Spätburgunder
Menger Krug, Pfalz, Deutschland

0,1L 8,5
0,75L 48

HEISSES

KAFFEE**

Vom deutschen Vize-Röstemeister Erik Brockholz von
der Kaffeerösterei BREWDA in Hamburg frisch für uns geröstet.

ESPRESSO, KAFFEE CRÈME 3,5

ESPRESSO MACCHIATO⁷ 3,5

DOPPELTER ESPRESSO 4,5

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO⁷ 4,5

CAPPUCCINO, MILCHKAFFEE⁷ 4,5
AUCH MIT HAFERMILCH

TEE BEUTELTEES VON SAMOVA 0,25L 4,5

HIGH DARLING • Darjeeling****

MAYBE BABY • Früchtetee & LOW RIDER • Grüntee****

FRISCHER MINZTEE 4,5

DRINKS

EINE AUSWAHL...

APERITIVO

NEGRONI **13**
Finsbury Platinum Gin, Antica Formula, Campari

PORT TONIC **13**
Graham's White Blend No.5, Schweppes Dry Tonic Water***

APEROL SPRITZ **13**
Aperol*, Sekt, Soda

BELSAZAR ROSÉ TONIC **13**
Belsazar Rosé, Schweppes Dry Tonic Water***

SIGNATURE

BARTENDER'S SPECIAL **13**
Hier kann alles passieren. Our Special, Your Pleasure.

ROSEMARY GRAPEFRUIT **13**
Finsbury Platinum Gin, Grapefruit, Rosmarin, Zitrone

CUCUMBER BASIL GIMLET **13**
Finsbury Platinum Gin, Gurke, Basilikum, Limette

HIMBEER MINZ MONADA **13**
Zubrówka Biała Vodka, Himbeere, Minze, Zucker, Limette

SPRING BREAK **13**
Zubrówka Biała Vodka, Holunder, Bergamotte, Zitrone, Zucker, Eiweiß

TINDER MATCH IN MARRAKESCH **13**
Evan Williams Whisky, Orange, Safran, Zimt, Zitrone

DRINKS **ALKOHOLFREI**

ZERO VERMOUTH WHITE | ZERO BITTER RED **10**
Schweppes Dry Tonic Water***

DETOX **10**
Blaubeere, Tonka, Verjus, Schweppes Dry Tonic Water***

GINGER & THYME LEMONADE **10**
Thymian, Zitrone, Limette, Schweppes Ginger Beer

SPIRITUOSEN

WHISKY

EVAN WILLIAMS ALC 43% (USA) **4 CL 8**

BULLEIT 95 RYE ALC 45% (USA) **4 CL 8,5**

STORK CLUB FULL PROOF RYE ALC 55% (D) **4 CL 12,5**

STORK CLUB SINGLE MALT ALC 43% (D) **4 CL 9,5**

LAPHROAIG 10 ALC 40% (SCO) **4 CL 11,5**

GLENMORANGIE 14 JAHRE ALC 46% (SCO) **4 CL 15,5**

LAGAVULIN 16 JAHRE ALC 43% (SCO) **4 CL 14,5**

NIKKA FROM THE BARREL ALC 51,4% (JPN) **4 CL 12,5**

LIKÖR

BAILEYS **5 CL 6**

SAMBUCA MOLINARI **2 CL 4**

AVERNA **4 CL 5**

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

SPIRITUOSEN

VODKA

ŻUBRÓWKA BIAŁA

2 CL 4
4 CL 6

GREY GOOSE

2 CL 5
4 CL 9,5

GIN

FINSBURY PLATINUM

4 CL 7,5

TANQUERAY ORIGINAL

4 CL 8,5

TANQUERAY SEVILLA

4 CL 9,5

GIN MARE

4 CL 11,5

GIN SUL

4 CL 12,5

HENDRICK'S GIN

4 CL 9,5

BLACKWOODS GIN

4 CL 9

HUMBOLDT RYE GIN

4 CL 9

RUM

RON ZACAPA 23 SOLERA

2 CL 8
4 CL 13

RON ABUELO

2 CL 6
4 CL 10,5

BOTUCAL RESERVA

4 CL 9,5

TEQUILA

TEQUILA 1800 BLANCO

2 CL 4,5

SPIRITUOSEN

BRÄNDE | GRAPPA | BRANDY

LINIE AQUAVIT	2 cl	3,5
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	2 cl	6,5
GRAPPA NONINO MERLOT	2 cl	6,5
GRAPPA NONINO MOSCATO	2 cl	6,5
HENNESSY V.S.	2 cl	6
REISETBAUER WILLIAMS ODER MARILLE	2 cl	9,5
REISETBAUER APFELBRAND EICHENFASS	2 cl	9
REISETBAUER HASELNUSS	2 cl	9
REISETBAUER KAROTTE	2 cl	12
REISETBAUER HIMBEERE	2 cl	13
REISETBAUER VOGELBEERE	2 cl	15
CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA	2 cl	6,5

PASTIS

RICARD ODER PERNOD	4 cl	6,5
--------------------	------	-----

PORTWEIN

GRAHAM'S 20Y OLD TAWNY PORT	5 cl	12
GRAHAM'S WHITE BLEND No.5	5 cl	9
DELAFORCE FINE RUBY PORT	5 cl	6
DELAFORCE FINE WHITE PORT	5 cl	9

MERCH

Unsere Sachen vor Ort...

VIERUNDZWANZIGSIEBEN KOCHEN • KOCHBUCH

SIGNIERTES EXEMPLAR. BULLEREI EXKLUSIV. 272 SEITEN MIT ÜBER 100 REZEPTEN UND ÜBER 120 FOTOS. IN DIESEM BUCH GIBT TIM MÄLZER EINEN EINBLICK, WIE ER ZUHAUSE KOCHT. SCHNELLE ALLTAGSTAUGLICHE REZEPTE, PRODUKTBEZOGEN, HÄUFIG FLEISCHARM, ABWECHSLUNGSREICH UND UMSETZBAR. KLAR GEDACHTE GERICHTE FÜR DIE GANZE FAMILIE. #VIERUNDZWANZIGSIEBENKOCHEN



28

DIE FRANZBRÖTCHENCRÈME



MIT LIEBE GEMACHT • VON HAND ABGEFÜLLT

DIE EINZIGARTIGE UND ECHTE FRANZBRÖTCHENCRÈME IM 160G GLAS ZUM AUSLÖFFELN ODER MITNEHMEN.

5

JUTEBEUTEL DELUXE

HOCHWERTIGER & GROSSER JUTEBEUTEL. PERFEKT ZUM EINKAUFEN GEEIGNET. DEZENTES DESING MIT PINSARELLA, DEM KLEINEN TOMATENPRINZ POMODORO, DEM UNGEHOBELTEN PARMESAN UND DEN SALSICCIANISCHEM STRAUCHDIEB.

10

BULLEREI CAP

HOCHWERTIGE BULLEREI CAP FÜR JEGLICHE STYLES GEEIGNET. ZEITLOS. KLASSISCH. BULLEREI.

20

KÜHLTASCHE "BLACK"

IDEAL FÜR DEN PICKNICK-REISE-EM-SOMMER 2024. INKL. KLEINER AUSSENTASCHE UND MIT KLETT-SURPRISE!



10

BULLEREI GLÄSER • VERSCHIEDENE

BULLEREI BRANDED BIER- UND WEINGLÄSER. BITTE FRAGT UNSEREN SERVICE.

10 pro Glas

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

ALLERGENE RESTAURANT

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 Eiererzeugnisse
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 Sesamenerzeugnisse
12. Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse
13. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter)
14. Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
15. Kann alle Allergene enthalten. Bitte fragt unseren Service.
16. Keine Allergene

BROT VORWEG 1

BÄM MENÜ

DAS BULLEREI ÜBERRASCHUNGSMENÜ 15

KLASSIKER

BEEF TATAR 3,4,7,13

AKI KAVIAR SELECTION 4

BURRATINA 7,13

AUF'N TISCH FÜR 2 15

BULLEREI CAESAR 1,4,7,9,13

VULCANO SCHINKEN 9,10,13

VORWEG

VORSPEISE DES TAGES 15

GEPRESSTER KALBSKOPF 1,3,4,6,7,13

WEISSE SPARGEL MOUSSE 3,7,8,13

SENF EI 1,3,4,6,7,9,10,13

GARNELEN RAVIOLO 1,2,3,7,9,13

HAUPTSACHEN

ROTBARSCH 1,4,7,13

KÄSESPÄTZLE 1,3,7

TONKATSU 300 1,3,6,7,13

US SHORT RIB GOP 7,9,13

GEGRILLTES

FLANK STEAK 16

FILET CUT 16 ENTRECÔTE & DOUBLE 16

DRY AGED NORDISH PORK 16

CHOP CHOP SALAT 7

BEILAGEN

POMMES 16 | STAMPF 7

GRÜNER SPARGEL 7,8

XO SCHLOTZE 7,13 | WEISSER SPARGEL 7

PIMIENTOS 7,9,13

KARTOFFELGRATIN 7

SAUCEN

SAUCE BÉARNAISE 3,7,13

SAUCE HOLLANDAISE 3,7,13

PFEFFERRAHMSAUCE 7,9,13

RAUCHIGE BBQ 6,9,10,13

CAFÉ DE HAMBOURG BUTTER 1,3,7,9,13

FRISCHER MEERRETTICH 16

CHEF'S SPECIAL

SIEHE AUF'N TISCH, BEILAGEN & SAUCEN

SPECIAL DES TAGES 15

SÜSSES

DAS SPAGHETTI EIS 3,7,8,13

JOGHURT CRÈME BRÛLÉE 1,3,7,8

DESSERT AUS UNSEREM BÄM MENÜ 15

BESTER KÄSE 1,7,13