



*Willkommen  
in der Bullerei*

# UNSERE SPEISEKARTE AB 17 UHR

## BÄM MENÜ

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

**3 GANG**

**4 GANG**

**UPGRADE: RINDERFILET CA. 230G IM HAUPTGANG**

**59  
69  
+16**

## KLASSIKER

*KLASSIKER & VORWEG SIND IDEAL ZUM TEILEN*

### BEEF TATAR MILD ODER SCHARF

handgeschnitten aus der Rinderkeule,  
Eigelb-Miso-Creme, schwarze Knoblauch-Mayonnaise,  
Pickles & Tomaten-Focaccia

**KLEIN 19,5**

**GROSS 23**

**UPGRADE: AKI KAVIAR SELECTION BLACK LABEL 100G 69**

**BURRATINA** Unsere beste Burratina mit  
marinierten, bunten Tomaten, geröstetem  
Pinienkern-Pesto & Limonen-Olivenöl.

**125G 20,5**

### AUF'N TISCH FÜR 2

Tatar, Vulcano Schinken mit Bullerei Mixed Pickles,  
Burratina, FANGST • geräucherte Sardine „Dokuwa 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 ALLERGENINFOKARTE 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 <sup>DREI</sup> 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 ca. 250g 44

Geschmortes und glasiertes Short Rib mit Sellerie-Schalotten-Crunch & geröstetem Selleriepüree.

# 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

## TOMAHAWK • BENTHEIMER SCHWEIN • KALIEBER ca. 300-400g 39,5

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 „Dokuwa 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-Salzzitronencreme & Sumach **7,5**
- **KARTOFFELGRATIN** mit Parmesan **6,5**

## SAUCEN

je 3,5

- **SAUCE BERNAISE**
- **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,  
Knäcke Brot, Fruchtsenf & Chutney.

## FLÜSSIGES DESSERT • DIGESTIF

### **ESPRESSO MARTINI** **13**

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

## BIER • AUS DER FLASCHE

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

## WASSER

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

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

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

# OFFENE WEINE

FRAGT GERNE NACH UNSERER UMFANGREICHEN WEINKARTE

## WEISS

### 2021 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

### 2020 BULLEREI CUVÉE ROT

Spätburgunder, Syrah  
Weingut Landerer, Baden, Deutschland

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

### 2022 PRIMITIVO NEPRICA

Tormaresca Antinori, 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

**2022 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 MACCHIATO<sup>7</sup> 3,5**

**DOPPELTER ESPRESSO 4,5**

**DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO<sup>7</sup> 4,5**

**CAPPUCCINO, MILCHKAFFEE<sup>7</sup> 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 Biala Vodka, Himbeere, Minze, Zucker, Limette

**SPRING BREAK** **13**  
Zubrówka Biala 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



**5**

### MIT LIEBE GEMACHT • VON HAND ABGEFÜLLT

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

## 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**

## BULLEREI GLÄSER • VERSCHIEDENE

BULLEREI BRANDED BIER- UND WEINGLÄSER. BITTE FRAGTUNSEREN 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 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 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 1,3,4,6,7,9,10,13

AKI 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 KALPSKOPF 1,3,4,6,7,13

WEISSE SPARGEL MOUSSE 3,7,8,13

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

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

#### HAUPTSACHEN

ROTBARSCH 1,4,7,13

KÄSESPÄTZLE 1,3,7

TONKATSU 300 1,3,6,7,13

SHORT RIB 1,6,7,9

#### GEGRILLTES

FLANK STEAK 16

FILET CUT 16 ENTRECÔTE & DOUBLE 16

TOMAHAWK 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 BERNAISE 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