



BULLMÜHLE

Cafe · Restaurant · Eventgastronomie

Speisekarte

Freitag & Samstag

18.00 - 22.00 Uhr

Sonntag

12.00 - 14.00 Uhr

Das ehemalige Gut Bullmühle mit seiner Wassermühle wurde 1474 erstmalig urkundlich erwähnt. Der Knappe (Adeliger) Gerd Wale verpfändete die Bullmühle an Herbord und Cord von Elmendorpe. Lippold von Rhaden kaufte sie um 1500. Andreas von Quernheim erwarb Bullmühle im Jahr 1535. Als Pächter übernahm Johann Tabeling und dessen Ehefrau Catharina, Tochter des „Bullemöllers“ 1569 das Gut einschließlich Mehl-, Öl- und Backmühle. Junker Konrad Grothaus zu Vehr erbte Bullmühle 1599 von seinem kinderlosen Schwager von Quernheim. Der Droste Grothaus zu Cloppenburg (1659) verpachtete das Gut ebenso wie der Droste von Schilder (1726). Die letzten Pächter Hermann Thole und dessen Stiefsohn Franz Heinrich Kayser kauften das Anwesen für 13.000 Taler. Im Jahr 1823 wurde ein neues Fachwerkhaus errichtet, in dem die Familie Kaiser nach dem Zweiten Weltkrieg auch eine Gaststube eingerichtet hatte. Das 175 Jahre alte Gebäude wurde in der Nacht zum 18. Mai 1998 durch einen Brand zerstört.

Zur Bullmühle gehörten Jahrhunderte hindurch eine Kormühle und eine Ölmühle. Nachdem die Ölmühle bereits früher stillgelegt war, wurden in den 30er Jahren auch der Mahlbetrieb und das Schwarzbrotbacken aufgegeben. Beide Mühlengebäude wurden abgerissen. Als Relikte der Bullmühle sind noch mächtige Fundamente (Findlinge), ausgediente Mahlsteine, sowie ein hohes Schott mit Aalfang und der Wasserfall vorhanden. Das Wasser für den Mühlteich liefern die „Scharenbäke“ und die „Visbeker Bäke“ („Bruchbach“). Durch die „Twillbäke“ fließt es weiter zur „Visbeker Aue“ und dann zur Hunte. Die jetzigen Besitzer des ehemaligen Gutes, Waltraud und August Muhle, Siedenbögen, sorgten dafür, dass Naturfreunde und Wanderer in Bullmühle gepflegte Anlagen vorfinden. 2009 wurde die Location wieder nach historischem Vorbild errichtet. Seit 1988 gehört Bullmühle zum Naturschutzgebiet „Bäken der Endeler und Holzhauser Heide“. B.K.

Vorab

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kräuter-Croûtons	8,90 €
Bruschetta Oliven-Ciabatta mit feinen Zwiebel- und Tomatenwürfeln, mit Grana Padano überbacken	9,90 €
Hausgemachte Antipasti mit Aubergine, Paprika, Zucchini, Champignons, Cherrytomaten mit Frischkäse, serviert mit Walnussbaguette	12,50 €
Vitello tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce und Salatgarnitur	12,90 €

Variationen vom Schweineschnitzel

(Alternativ auch als Hähnchenschnitzel)

serviert mit Pommes frites und einem kleinen, frischen Salat mit Hausdressing

„Wiener Art“ mit Zitronenscheibe	20,90 €
gratiniert mit Tomate, Trüffelöl und Grana Padano	24,90 €
mit frischen Champignons, Frühlingszwiebeln und Spiegelei	24,90 €
Cordon Bleu vom Schwein Schweineschnitzel mit rohem Schinken und Emmentaler gefüllt, dazu saisonales Gemüse und hausgemachte Bratkartoffeln	25,90 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Gebratene Perlhuhn Brust mit frischem, saisonalem Gemüse, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	27,90 €
Marmoriertes Duroc Tomahawk-Steak ca. 400 g vom Schwein mit gebratenen Pilzen, Frühlingszwiebeln und hausgemachten Kartoffelecken mit Sourcream	27,90 €
Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten und Zwiebeln, dazu getrüffelt lila Kartoffelpüree	27,90 €
Lammkaree mit Ratatouille-Gemüse und getrüffelt lila Kartoffelpüree	36,90 €
Rumpsteak ca. 250 g mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Kartoffelecken mit Sourcream	35,90 €



BULLMÜHLE

Vom Grill und aus der Pfanne

Bullmühler Rinderfilet	ca. 200 g	31,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter,	ca. 300 g	35,90 €
hausgemachten Kartoffelecken mit Sour Cream und frischem Salat		
T - Bone Steak vom Rind	ca. 400 g	37,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelecken mit Sourcream und frischem Salat		

Hausgemachte Burger

Bullmühler Cheeseburger	19,90 €
100 % Black Angus Rinderpatty ca. 200g mit frischem Salat, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, rote Zwiebelringe, Bacon, Edamerkäse, Ketchup und unserer hausgemachten Bursauce auf einem frisch gerösteten Burgerbrötchen dazu servieren wir Ihnen Pommes frites	
Bullmühler Crispy Chickenburger	19,90 €
Hähnchenbrust mit Panko-Panade mit Tomatenscheiben und Grana Padano, Rucola Salat, rote Zwiebelringe Gewürzgurken, Ketchup und unserer hausgemachten Bursauce auf einem frisch gerösteten Burgerbrötchen dazu servieren wir Ihnen Pommes frites	

Aus dem Meer

Garnelen Basilikum	24,90 €
Linguine mit gedünsteten Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Rucola und Grana Padano	
Gebratenes Doraden-Filet	25,90 €
mit frischem Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln	
Nordsee Duett von Lachs und Zander	27,90 €
auf Weißwein-Spinat-Risotto mit Zitronen-Dill-Sauce dazu einen frischen Salat	

Heute mal vegetarisch

Weißwein Risotto	18,90 €
mit Knoblauch, dazu Ratatouille-Gemüse und frischem Salat	
Zucchini-Spaghetti	 19,90 €
mit gebratenem Knoblauch und Pinienkernen, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in Soja-Rahm	
Pasta Mediterran	 19,90 €
Linguine mit Paprika, Zucchini, Aubergine, roten Zwiebeln und frischen Kräutern in Tomatensauce	

Pasta Basta

Alle Pasta-Gerichte Speisen werden mit Linguine serviert.

Hähnchenbrust Tomato mit gegrillten Hähnchenbrust-Streifen, frischem saisonalem Gemüse in Tomatensauce	21,90 €
Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit frischen Pilzen, Frühlingszwiebeln, Kräutern, Knoblauch mit Sahne	21,90 €
Garnale Basilikum mit gedünsteten Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Rucola und Grana Padano	23,90 €
Linguine Boeuf Stroganoff Art gebratene Rinderfiletspitzen, mit Pilzen, Zwiebel, Gewürzgurke, Möhre, abgelöscht mit Vodka und Jus	24,90 €

Gartenfrischer Salat

Leckeres Grünzeug mit Hausdressing:
verschiedene gemischte Blattsalate mit geraspelten Möhren, Radieschen-Sprossen,
Cherry-Tomaten, Gurkenstückchen, Paprikawürfeln, Grissini-Sticks
und unserem Hausdressing

Großer Salatteller	11,90 €
mit Hähnchenbrust	16,90 €
mit Lachsfilet	18,90 €
mit Garnelen	19,90 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	20,90 €

Kindheitstraum

Spaghetti „Bologneser Art“ mit hausgemachter Tomaten - Rinderhackfleisch - Sauce	8,40 €
3 Nürnberger Würstchen mit frischem Gemüse, Sauce Hollandaise und Pommes frites	8,90 €
Hähnchen Nuggets mit Pommes frites	9,30 €
Kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise und Pommes frites	9,50 €
Räuber Teller - zum Klauen bei den Großen	ein Lächeln

Dessert

Gebratene Rosinen-Zimt-Taler mit Vanilleeis und Karamell-Sauce	9,40 €
Kiwi-Wasabi-Parfait an Hippen-Gebäck mit Himbeersauce	9,40 €
Crème brûlée mit Fruchtsorbet	9,90 €

Lust auf Eis?
Sprechen Sie gern unser Servicepersonal auf die Eiskarte an.

Jedes Nachtischstück ist ein Gedicht, das die köstlichen Geheimnisse
der Küche enthüllt.
(Pablo Neruda).

Softgetränke

loona Mineralwasser, feinperlig oder still	0,25 l Fl.	2,90 €
	0,75 l Fl.	7,50 €
Coca Cola	0,3 l	3,30 €
Coca-Cola light	0,3 l	3,30 €
Fanta	0,3 l	3,30 €
Sprite	0,3 l	3,30 €
loona Apfelsaft	0,3 l	4,20 €
loona Orangensaft	0,3 l	4,20 €
loona Kirschsafft	0,3 l	4,20 €
loona Maracujasaft	0,3 l	4,20 €
loona Bananensaft	0,3 l	4,20 €

jeder Saft auch als Schorle möglich

Biere

Ols Pilsener vom Fass	0,3 l	3,30 €
Ols Pilsener vom Fass	0,5 l.	5,30 €
Ols Pilsener Dunkel	0,33 l Fl.	3,30 €
alkoholfreies Bier	0,33 l Fl.	3,30 €
Erdinger Weißbier	0,5 l Fl.	5,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l Fl.	5,50 €

Spritziges

Sekt Schloss Wittekind	0,1 l	4,80 €
	0,75 l	26,50 €
Costaross Prosecco D.O.C. Frizzante	0,1 l	5,20 €
	0,75 l	28,50 €
Hugo	0,2 l	6,00 €
	0,75 l	20,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,50 €
Campari Orange	0,2 l	6,50 €

Digestifs - Kurze - Shots

Rosche Weizenkorn	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Pircher Obstler	2 cl	3,50 €
Pircher Williams Birne	2 cl	3,50 €
Sensèa Grappa	2 cl	4,00 €

Weißweine

Ponte - Veneto	0,2 l	6,50 €
Chardonnay	0,75 l	23,50 €
Venetien - Italien		

Strohgelbe Farbe, im Duft intensive gelbe Blüten - im Geschmack erinnert dieser Chardonnay an reife gelbe Früchte, dazu leicht würzig, harmonisch und angenehm.

Pfaffmann Nußdorfer Bischofskreuz	0,2 l	6,90 €
Grauburgunder	0,75 l	23,90 €
Pfalz - Deutschland		

Aromen nach Apfel, Zitrus und Ananas, dies zeichnet diesen fruchtigen Grauburgunder aus. Ein bisschen mehr Restsüße puffert herrlich die Mineralität.

Pfaffmann	0,2 l	6,90 €
Sauvignon Blanc	0,75 l	23,90 €
Pfalz - Deutschland		

Klassisch, erinnert in der Nase an grüne Paprika und überzeugt durch einen angenehmen, spritzigen und frischen Geschmack.

Roséweine

Weingut Julius	0,2 l	6,50 €
Rosé	0,75 l	23,50 €
Rheinhessen - Deutschland		

aus den Rebsorten Spätburgunder und Merlot, die Aromen erinnern an rote Beeren, Erdbeeren und Himbeeren - das ist Sommergenuss pur.

Rotweine

Eximius - Tinto	0,2 l	6,90 €
Castelao/Syrah/Camarate/Cabernet Sauvignon	0,75 l	23,90 €
Lissabon - Portugal		

Delikate Aromen von Schwarzkirschen und Cassis mit leichten Eichenholztönen, fruchtig im Abgang.

Schola Sarmenti	0,2 l	6,80 €
Tempoalvino Lianto Primitivo	0,75 l	24,80 €
Apulien - Italien		

Der harmonische sowie weiche Charakter, aber auch die intensiven Fruchtaromen nach Schwarzkirsche und Vanille zeichnen diesen wunderbaren Primitivo aus.

Schola Sarmenti	0,75 l	38,00 €
Cubardi Primitivo Salento		
Apulien - Italien		

Edel, wenig Gerbstoffe, fruchtig, kräftig, aromatisch & feinherb. Noten von dunklen Kirschen, reifen Blaubeeren, Holz, Thymian und ein wenig Zimt bestimmen den Geschmack.

Kaffee & Schokolade

Kaffee Crema	Tasse	2,90 €
Kaffee	Pott	3,50 €
	Kännchen	4,50 €
Kaffee Hag	Kännchen	4,50 €
Espresso	Tasse	2,90 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,90 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,20 €
Cappuccino	Tasse	3,20 €
Milchkaffee	Tasse	4,00 €
Latte Macchiato	Glas	3,50 €
Kakao	Tasse	3,50 €
Kakao mit Sahne	Tasse	4,00 €

<i>Althaus Tee</i>	je Glas	3,20 €
	je Kännchen	4,50 €

Genießen Sie unsere hochwertigen Althaus Teesorten. Es ist für jeden Geschmack und für jede Stimmung garantiert das Passende dabei.

Assam Meleng GFBOP

Dieser Assam Broken besticht Teeliebhaber durch sein volles, kräftiges und zugleich angenehmes Aroma.

Imperial Earl Grey

Aromatische Ceylon-China Mischung mit dem vollen Zitrusgeschmack des Bergamotte-Öls.

Chennai Chai

Der in Indien als Masala Chai bekannte Gewürztee vereint asiatische Gewürze wie Zimt, Ingwer und Nelken mit dem kräftigem Aroma des schwarzen Tees.

Sencha Senpai

Eine hellgrüne Tassenfarbe und dunkle, gleichmäßige Blätter beschreiben diesen grünen Tee, der eine delikat-würzigen Geschmack hat.

Grün Matinee

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikat erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten, machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Red Fruit Flash

Eine Komposition roter Früchte, die das Aroma einer hausgemachten Marmelade hervorruft, macht diesen Tee außergewöhnlich.

Wellness Cup

Das Wellness-Getränk! Ein köstlicher Kräutertee mit der Frische vieler belebender Kräuter.

Bavarian Mint

Frische Pfefferminze mit einem angenehmen und vitalisierenden Geschmack.

Rooibush Cream Caramel

Ein köstlicher Rooibush, angereichert mit Karamellstücken, Vanille und Aromen

Nachmittagskarte

Donnerstag - Sonntag
14.00 - 18.00 Uhr

Selbstgebackenes

Blechkuchen	4,50 €
Kuchen	4,50 €
Torte	5,50 €
Portion Sahne	1,00 €

In der Bullmühle wird täglich eine wechselnde Auswahl an frischen Kuchen und Torten für Sie gebacken. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser Angebot.

Waffel mit Puderzucker	4,00 €
Waffel mit Puderzucker und Sahne	5,00 €
Waffel mit Puderzucker, Sahne und Kirschen	6,50 €
Waffel mit Puderzucker, Sahne, Kirschen und Vanilleeis	7,50 €

Deftiges geht immer

Kleine Brotzeit 1 Scheibe Schwarzbrot mit Käse oder Schinken	6,50 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern	9,90 €
Strammer Max 2 Scheiben Schwarzbrot belegt mit Landrauchschorlen und zwei Spiegeleiern	13,50 €