



# 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 Kommühle 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.



**BULLMÜHLE**

---

## *Vorab*

---

Dijon-Senfcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	7,90 €
Bruschetta Oliven-Ciabatta mit feinen Zwiebel- und Tomatenwürfeln, mit Grana Padano überbacken, dazu Mühlen - Pesto	8,90 €
Lachs-Duett geräucherter Lachs und hausgebeizter Limonen-Lachs mit Senf-Dill-Sauce auf Kartoffelrösti, dazu Salatbeilage	12,90 €
Vitello tonnato dünn aufgeschnittener Kalbsrücken mit einer Thunfisch-Kapern-Sauce	13,90 €

---

## *Variation vom Schweineschnitzel*

---

(Alternativ auch als Hähnchenschnitzel)

serviert mit Pommes frites und einem kleinen, frischen Salat mit Hausdressing mit frittierter Petersilie und Zitronenscheibe	18,90 €
mit Champignonrahmsauce	20,90 €
mit geschmorten Zwiebeln und Currybutter	21,90 €
mit frischen Champignons, Frühlingszwiebeln und Spiegelei	22,90 €
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Kalbsschnitzel mit rohem Schinken und Emmentaler gefüllt, dazu saisonales Gemüse und hausgemachte Kräuter-Knoblauchkroketten	24,90 €

---

## *Aus dem Meer*

---

Tagliatelle mit Garnelen in Pfefferrahm mit gelber Zucchini, Kirschtomate und Grana Padano	21,90 €
Zander mit Senf-Pinienkernkruste kross gratiniert auf Rahmspinat und Senfsauce mit hausgemachten Knoblauch-Kräuterkroketten	23,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Fenchel, auf Safranrisotto und Tomaten-Concassée	24,90 €

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.  
(Auguste Escoffier)



**BULLMÜHLE**

---

## *Vom Grill und aus der Pfanne*

---

Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischem Pilzen, Frühlingszwiebeln, Kräutern und Knoblauch auf Tagliatelle		21,90 €
Marmoriertes Duroc Tomahawk-Steak vom Schwein an Bratkartoffeln mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und Salatvariation		26,90 €
Kalbrückensteak mit Kräuterkruste mit gegrillter gelber Zucchini und lila Kartoffelpüree		27,90 €
Bullmühler Grillteller ein Stück Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust, mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln, dazu Pfeffersauce		28,50 €
Bullmühler Rinderfilet mit pikanter Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salatvariation	180 g	32,90 €
	250 g	39,50 €

---

## *Heute mal vegetarisch*

---

Zucchini-Spaghetti mit gebratenem Knoblauch und Pinienkernen, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in Soja-Rahm		15,90 €
Gemüse-Lasagne mit frischem, saisonalem Gemüse in würziger Tomatensauce, gratiniert mit Béchamel und Mozzarella		16,90 €
Schnitzeltrio ein Kohlrabi-, Auberginen- und Sellerieschnitzel mit Spinat-Sauce, und hausgemachten Knoblauch-Kräuterkroketten, dazu ein Beilagensalat		20,90 €

---

## *Gartenfrischer Salat*

---

Leckerer Grünzeug mit Hausdressing: Wildkräutersalat, Rucola,  
Sprossen, verschiedene Blattsalate, saftige Möhren,  
Gurken, Paprika in Gelb & Rot und süße Kirschtomaten

Großer Salatteller	11,90 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	16,90 €
mit Thunfisch	16,90 €
mit paniertem Schafskäse	16,90 €
mit Lachsfilet	17,90 €
mit Gamelen	19,90 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	19,90 €



**BULLMÜHLE**

---

## *Kindheitstraum*

---

Kartoffelpuffer frisch gerieben, mit Apfelmus	7,90 €
Spaghetti „Bologneser Art“ mit hausgemachter Tomaten - Rinderhackfleisch - Sauce	8,40 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites	9,30 €
3 Nürnberger Würstchen mit Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise und Pommes frites	9,50 €
Kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise und Pommes frites	9,90 €
Räuber Teller - zum klauen bei den Großen	0,00 €

Piep! Piep! Piep! Wir haben uns alle lieb. Jeder isst so viel er kann -  
nur nicht seinen Nebenmann! Und wir nehmen´s ganz genau - auch nicht seine Nebenfrau.  
Hat er Sie dann doch gegessen, Zähneputzen nicht vergessen. (Unbekannt)

---

## *Dessert*

---

Creme Brûlée mit Fruchtsorbet	7,90 €
Mousse au chocolat	 7,90 €
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Vanillemousse und Himbeer - Sauce	8,90 €

Alles, was du brauchst, ist Liebe.  
Aber ein bisschen Schokolade ab und zu kann nicht schaden.  
(Charles M. Schulz)



**BULLMÜHLE**

---

## *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	3,50 €
loona Orangensaft	0,3 l	3,50 €
loona Kirschsafte	0,3 l	3,50 €
loona Maracujasaft	0,3 l	3,50 €
loona Bananensaft	0,3 l	3,50 €
jeder Saft auch als Schorle möglich		
effect energy	0,25 l	4,20 €

---

## *Biere*

---

Ols Pilsener vom Fass	0,3 l	3,30 €
Ols Pilsener vom Fass	0,5 l	5,30 €
Ols Pilsener naturtrüb vom Fass	0,3 l.	3,30 €
Ols Pilsener naturtrüb 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 €



**BULLMÜHLE**

---

## *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	6,20 €
Chardonnay	0,75 l	22,00 €
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	6,50 €
Grauburgunder	0,75 l	22,50 €
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	6,50 €
Sauvignon Blanc	0,75 l	22,50 €
Pfalz - Deutschland		

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

---

## *Roséweine*

---

Reiss-Rotling	6,30 €
Dornfelder - Müller-Thurgau	23,00 €
Franken - Deutschland	

Schönes Lachsrot, zartes Aroma von Erdbeeren und Himbeeren und einem Shot Limoncello - das ist Sommergenuss pur.

---

## *Rotweine*

---

Eximius - Tinto	0,2 l	6,50 €
Castelao/Syrah/Camarate/Cabernet Sauvignon	0,75 l	22,50 €
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	24,00 €
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	34,00 €
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.		



**BULLMÜHLE**

---

## *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 €

---

*Althaus Tee* 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



# BULLMÜHLE

Cafe · Restaurant · Eventgastronomie

---

## Nachmittagskarte

---

Donnerstag - Sonntag  
14.00 - 18.00 Uhr

---

## Selbstgebackenes

---

Blechkuchen	3,60 €
Kuchen	3,60 €
Torte	4,60 €
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	3,50 €
Waffel mit Puderzucker und Sahne	4,60 €
Waffel mit Puderzucker, Sahne und Kirschen	5,50 €
Waffel mit Puderzucker, Sahne, Kirschen und Vanilleeis	7,00 €

---

## 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 Landrauchschinken und zwei Spiegeleiern	13,50 €
Knipp „Bullmühler Art“ mit 2 Scheiben Schwarzbrot und Gewürzgurke	14,90 €

Für Fragen zu den Allergenen oder Zusatzstoffen sprechen Sie gern das Servicepersonal an.