BULLERJAHN

Montag - Freitag 14:30 - 17:30 Uhr

NACHMITTAGS KARTE

AFTERNOON MENU

Bullerjahn Schnitzel a,c,g **18,90 €**
mit Wild-Preiselbeeren,
Gurken-Schmandsalat und Pommes frites
„Bullerjahn schnitzel“ a,c,g
with wild lingonberries,
cucumber sour cream salad and french fries

Bauernsülze a,c,j,2,3,11 **16,90 €**
mit Bratkartoffeln, Essiggurken
und Remoulade
farmer`s jellied meat a,c,j,2,3,11
with fried potatoes, pickles
and remoulade

Flammkuchen „deluxe“ a,d,g **16,90 €**
mit Meerrettich, roten Zwiebeln,
Räucherlachs und Babyspinat
tarte flambée „deluxe“ a,d,g
with horseradish, red onions,
smoked salmon and baby spinach

Flammkuchen „vegetarisch“ a,g **14,90 €**
mit Schmand, Basilikum-Pesto,
Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola
tarte flambée „vegetarian“ a,g
with sour cream, basil pesto,
cherry tomatoes, mozzarella and arugula

Flammkuchen „Bullerjahn“ a,g **14,90 €**
mit Schmand, Speckwürfeln,
roten Zwiebeln und Frühlingslauch
tarte flambée „Bullerjahn“ a,g
with sour cream, bacon bits,
red onions and spring onions

vegan / vegan
vegetarisch / vegetarian

Unsere Currywurst a,g,9,11 **13,90 €**
mit der einmaligen Bullerjahn-Sauce,
Röstzwiebeln und Pommes frites
our currywurst a,g,9,11
with the unique Bullerjahn sauce,
crispy fried onions and french fries

Gebackene Ofenkartoffel g **10,90 €**
mit mariniertem Blattsalat
und Kräuterschmand
baked potato g
with marinated mixed leaf salad
and herb sour cream

Extras:

mit Räucherlachs d with smoked salmon d	plus	8,50 €
mit Hähnchenstreifen with chicken strips	plus	6,50 €
mit gebackenen Falafeln a,f with baked falafels a,f	plus	5,00 €

Gänseliesel-Romana-Salat a,g **12,90 €**
mit Rosmarin-Croûtons, Kirschtomaten
und mildem Käsedressing
Gänseliesel romaine salad a,g
with rosemary croûtons, cherry tomatoes
and mild cheese dressing

Bullerjahns Blattsalat i **9,90 €**
mit Gurke, Paprika, Karotte,
Kirschtomaten und Hausdressing
Bullerjahn‘s mixed leaf salad i
with cucumber, bell pepper, carrot,
cherry tomatoes and house dressing

Gebackener Camembert a,g,j,l **9,90 €**
mit Kräutercreme,
Birnen-Preiselbeerchutney,
kleinem Salat und Hausdressing
baked camembert a,g,j,l
with herb cream,
pear and lingonberry chutney,
a small salad and house dressing

Einbecker Bier Süppchen a,j,l **7,90 €**
mit grobem Senf, Gartenkresse
und Croûtons
Einbecker beer soup a,j,l
with coarse mustard, garden cress
and croûtons

vegetarisch / vegetarian
vegan / vegan