

Die Bullmühle

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 Jahre 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 Jahre 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 Kornmühle 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. Seit 1988 gehört Bullmühle zum Naturschutzgebiet „Bäken der Endeler und Holzhauser Heide“. B.K.

Verehrte Gäste,

der gesetzlichen Regelung folgend, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte Spuren oder Bestandteile von natürlichen, allergenen Stoffen enthalten können.

Diese wären:

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstier & Krebstiererzeugnisse
3. Eier & Eierzeugnisse
4. Fisch & Fischerzeugnisse
5. Erdnuss & Erdnusserzeugnisse
6. Soja & Sojaerzeugnisse
7. Milch & Milcherzeugnisse (Kuhmilch)
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie & Sellerieerzeugnisse
10. Senf & Senferzeugnisse
11. Sesam & Sesamerzeugnisse
12. Lupinen & Lupinenerzeugnisse
13. Weichtiere
14. Schwefeldioxid & Sulfit

Vorspeisen

Pilzrahmsuppe mit Speckstreifen	4,50 €
Tomatensuppe mit Ziegenkäse & Basilikum	4,50 €
Bruschetta mit Tomaten & Knoblauch	5,90 €
Garnelen Cocktail mit grünem Spargel & Kirschtomaten	11,50 €
Vitello Tonnato mit mariniertem Feldsalat	12,50 €

Hauptgänge

Pasta mit Schweinefiletspitzen & Gemüsevariation	18,50 €
Kalbsrücken mit gemischten Pilzen, Rösti & Rahmsauce	24,50 €
Rinderfilet mit Drillingen, grünem Spargel & Jus	26,50 €
Dorade an Risotto mit Tomatensugo	18,50 €
Forelle "Müllerin Art" mit Salzkartoffeln & Salatbeilage	15,50 €

Dessert

Tiramisu an Früchten mit Minze	4,50 €
Himbeersorbet mit Prosecco aufgefüllt	4,50 €
Eisvariation mit Sahne & Früchten	5,50 €

Für die kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Butterkartoffeln	5,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	5,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites & Dip	6,50 €

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Hausgemachtes Landbrot mit Käse oder Schinken	8,50 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen & Hausdressing	9,50 €

Schaumwein

Lorent & Dahlberg Sekt Brut	0,1l	4,90 €
<i>Trockener Premium Genuss, mit dezzenten Fruchtaromen & eleganter Säure</i>	0,75l	24,90 €
Prosecco Frizzante	0,1l	4,90 €
	0,75l	24,90 €
Cantor Alkoholfrei Sparkling	0,1l	4,90 €
	0,75l	24,90 €
Bouvet- Ladubay Crémant de Loire, Brut	0,1l	5,90 €
<i>Appellation Crémant de Loire Contrôlée, Méthode Traditionnelle</i>	0,75l	32,90 €
Champagne Lanson Black Label , Brut	0,75l	65,00 €

Weißwein

Deutschland & Österreich

2014er Cuvée „Kleiner Vogel“, Knöll & Vogel, Pfalz <i>Fruchtiges Apfelbukett, samtig, weich, erfrischend</i>	0,2l 0,75l	4,50€ 17,50€
2014er Sauvignon Blanc „Sweetheart“, Oliver Zeter, Pfalz <i>Frecher Süßwein, fruchtig, exotisch, pikant</i>	5cl	4,50 €
2014er Cuvée „Giro Blanc“, QbA, Kühling-Gillot, Rheinhessen <i>Spritzig, frisch, unkompliziert, Aromen von Aprikosen & Zitrusfrüchten</i>	0,2l 0,75l	6,90 € 23,90 €
2010er Cuvée „Diel de Diel“, QbA, Schlossgut Diel, Nahe <i>Kultwein von der Nahe, cremig, leicht, wenig Säure</i>	0,2l 0,75l	8,50 € 29,50 €
2014er Grüner Veltliner, Winzer Krems, Kremstal, Niederösterreich <i>Blütenbukett, pikant Pfefferaromen, Fruchtanklänge,</i>	0,2l 0,75l	7,50 € 25,90 €

Italien

2014er Cortese & Garganega „Colle dei Tigli“, IGT, Cantine Lenotti, Venezien, Italien	0,2l 0,75l	4,50 € 15,50 €
--	---------------	-------------------

Vollmundig, weich, harmonisch, Anklänge von Pfirsich
Rosé

Frankreich

2013er Syrah „Cheval d`oc“, Les Vignobles Foncalieu, Südfrankreich <i>Frisch, intensiv, Aromen von reifen Himbeeren, ausdrucksvoll, fruchtig</i>	0,2l	4,50 €
--	------	--------

Rotwein

Deutschland & Österreich

2012er Cuvée „Rot“, Uli Metzger, Pfalz <i>Unkompliziert, saftig nach Brombeeren & Kirschen, frisch</i>	0,2l 0,75l	5,90 € 20,50 €
---	---------------	-------------------

2013er Spätburgunder „1912“, QbA, Weinparadies Freinsheim, Freinsheimer, Pfalz <i>Samtig, gut eingebundene Barrique Noten, körperreich, Anklänge von Kirschen</i>	0,2l 0,75l	6,90 € 23,90 €
---	---------------	-------------------

2014er Dornfelder, Karl Pfaffmann,	0,2l	5,50 €
Nußdorfer Bischofskreuz, Pfalz	0,75l	20,50 €
Eindrücke von Heidelbeere & Holunder, geschmeidige samtig Art, frisch		

Frankreich

2013er Merlot „Selection Prestige“, Pays D`OC,	0,2l	5,50 €
Bouchard Aîné & Fils, Südfrankreich	0,75l	20,50 €
<i>Ein authentischer kraftvoller Merlot aus dem Süden Frankreichs, gehaltvoll, weich, fruchtbetont und mit tiefroter Farbe</i>		

Italien

2014er Merlot & Sangiovese „Rosso Passo“, IGT,	0,2l	4,50 €
Cantine Lenotti, Venezien, Italien	0,75l	15,50 €
<i>Kräftig, weich, vollmundig, unverwechselbar</i>		

Biere

Beck`s vom Fass	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Haake Beck Kräusen	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,20 €
Alster	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Beck`s Alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,50 €
Lindermanns Kriek	0,3l	4,50 €
Franziskaner Hell	0,50 l Fl.	4,50 €
Franziskaner Alkoholfrei	0,50 l Fl.	4,50 €

Softgetränke

Vilsa Gourmet Medium/Naturelle	0,25 l Fl.	2,50 €
	0,75 l Fl.	5,50 €
San Pellegrino/Acqua Panna	0,25 l Fl.	2,90 €
	0,75 l Fl.	6,50 €
Coca-Cola 1,8/ Fanta 1,2,5/Sprite 5	0,2 l	1,80 €
	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,00 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	2,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon 12,5	0,2 l	2,50 €
Naturrüber Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft,	0,2 l	2,00 €
Maracujasaft, Rharbarbersaft, Bananensaft, KiBa	0,3 l	2,50 €
-Jeder Saft auch als Schorle möglich-		
Red Bull	0,25 l	4,00 €
Bionade Holunder/Ingwer-Orangen/Kräuter	0,33 l	2,90 €

Vita Malz

0,33 l

2,50 €

1= Farbstoff, 2= Konservierungstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= Benzonsäure, 7= Phosphat, 8= Koffeinhaltig, 11= Säuerungsmittel, 12= Chininhaltig, *= enthält Alkohol

Kaffee & Schokolade

Kaffee Crema	2,30 €
Pott Kaffee	3,90 €
Kännchen Kaffee	3,90 €
Kännchen Kaffee Hag	3,90 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Cappuccino	2,70 €
Milchkaffee	3,30 €
Latte macchiato	2,90 €
Tasse Kakao	3,00 €
Tasse Kakao mit Sahne	3,50 €

Althaus Tee

Assam Meleng GFBOP

3,90 €

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

Imperial Earl Grey

3,90 €

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

Chennai Chai

3,90 €

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

3,90 €

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

Grün Matinee

3,90 €

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

Red Fruit Flash

3,90 €

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

Wellness Cup

3,90 €

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

Bavarian Mint

3,90 €

Frische Pfefferminze mit einem angenehmen und vitalisierenden Geschmack.

Rooibush Cream Caramel

3,90 €

Ein köstlicher Rooibush, angereichert mit Karamellstücken,
Vanille und Aromen

Menü

Tomatensuppe mit Crema di Balsamico

Mühlenspieß vom Schweinefilet
mit Grillgemüse, Rotweinschalottenjus & Krokette

Pan Soufflè mit flüssigem Kern & frischen Früchten

Preis pro Person 22,90 €

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch - Donnerstag 14.00 Uhr - 18.00 Uhr

Freitag & Samstag ab 14.00 Uhr

Sonntag ab 09.00 Uhr

Haben Sie Fragen rufen Sie uns gerne an
oder senden uns eine E-Mail.
Bullmühle GmbH, Bullmühle 19, 49429 Visbek
Tel. 04445-9571385
info@bullmuehle.com

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme	4,50 €
Rosmarinkartoffeln	2,80 €
Kartoffel Ingwernocken	2,50 €
Bratkartoffeln	2,80 €
Steakpommes	2,50 €

Kroketten	2,50 €
Wildreis	2,50 €
Kräuterbutter	1,50 €

Menüauswahl

Schaum von Zitronengras & Curry mit Garnele

*Schweinefilet auf Waldpilzen mit Rösti
oder*

Kräuterlachs auf Tomaten-Gnocchi-Gemüse mit Pesto

Dessertvariation „Bullmühle“

Spargelkarte

Hausgemachte Spargelcremesuppe 4,90€

Variationen vom weißen Spargel
Mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter & Salzkartoffeln 14,90€

+ zweierlei Schinken 3,50€

+ Schnitzel vom Schwein 5,50€

+ Schweinelendchen	6,50€
+ gebratener Lachs	7,50€
+ Rumpsteak	12,00€

Erdbeeren auf Vanilleeis & Sahne 5,50€

Menükarte für unsere Tagungsgäste

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

4,50€

Zanderfilet gebraten auf Linsen in Senfröhm & Ingwernocken

17,90€

oder

Spargel mit Butterkartoffeln , zweierlei Schinken & Sauce Hollandaise

15,90€

oder

Rumpsteak mit Grilltomate, Rotwein-Schalottenjus & Ofenkartoffel

21,00€

~~23,90€~~

Schokoladenkuchen mit Obstsalat

6,90€