

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

### **Büffelmozzarella**

Kräuterpestocreme,  
eingelegte Whiskeybirne,  
Senfkaviar, Asiasalat &  
Brotchips 16,50 €

### **Carne Salada**

Carpaccio vom Büffel,  
konfierte Champignons,  
Lauchmayonnaise,  
Postelein, Büffelparmesan  
& Zitronendressing 18,50 €

### **Blaukrautvariation**

Eingelegte Shiitake,  
Labneh, Kerbel &  
Sonnenblumenkernpesto  
15 €

### **Topinamburschaumsuppe**

Pulled Büffel Praline, Kräuteröl,  
Topinamburchips &  
Haselnusscrunch 11,50 €

## HAUPTGERICHTE

### **Mozzarella Ravioli**

Rote Beete Püree, sautierter  
Spinat, gebratene Pilze &  
Parmesanschaum 21,50 €

### **Gebackener**

### **Wollschweinhals**

Bratkartoffeln, Preiselbeeren  
& Beilagensalat 24,50 €

### **Geschmorte Büffelschulter**

Maronenschupfnudeln,  
Topinamburcreme, buntes  
Wintergemüse & Kräuterjus 34 €

### **Konfierte Goldforelle**

Kürbis-Graupenrisotto,  
Wirsinggemüse & Beurre Blanc 32 €

### **Lende vom Büffel**

(ca. 200gr)

Beilagen auf Wunsch,  
Portweinjus, Kräutersalat 49 €

## DESSERTS

### **Schokoladenbrownie**

Marinierte Beeren, Kakaocrumble,  
Tonkabohneneis 9,50 €

### **Zimtblüten Crème Brûlée**

Eingelegte Zwetschgen, Röstdinkelreis  
9,50 €

### **Geschmorte Birne**

Schokoladenganache, Crumble,  
Weißbiereis 10,50€

### **3 Gang Menü 52€**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

### **4 Gang Menü 62€**

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

### **6 Gang Menü 89€**

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Fisch,  
Fleisch, Dessert