

Büffelhof Wochenkarte

VORSPEISEN

Büffelmozzarella

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

Graved Wollschwein

„Carpaccio“,
Champignons,
Kürbiskerncreme,
Postelein, Büffelparmesan
& Röstzwiebeln 18,50 €

Topinambur

Variation mit Labneh,
Ziegenkäsecrumble,
Petersilie & Zitrus 17,50 €

Büffelkraftbrühe

Gesottener Büffel, geschmorte
Zwiebel, schwarzer Knoblauch
& Bergkäse
11,50 €

HAUPTGERICHTE

Feta-Kräuter Ravioli

Zweierlei rote Beete,
sautierter Spinat, gebratene
Pilze & Salzzitronenschaum
21,50 €

Gebackener Wollschweinhals

Meerrettich-Senf Panade,
Bratkartoffeln,
handgerührte Preiselbeeren
& Beilagensalat 26,50 €

Leber & Geschmortes vom Büffel

Allerlei vom Kürbis, winterliches
Rosenkohl-Flowersprouts Gemüse,
Salbeischupfnudeln &
Preiselbeerjus 32 €

Gebratene Seeforelle

Urkorn-Emmer Risotto,
Lupinenmiso, glaciertes
Wurzelgemüse & Safran Beurre
Blanc 32 €

Rostbraten von der Büffelhüfte

(ca. 200gr)

Zweierlei Beilage nach Wahl,
Portweinjus & kleiner Kräutersalat
54 €

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Marinierte Orangenspalten,
Kakaocrumble, Tonkabohneneis 9,50 €

Zimtblüten Crème Brûlée

Eingelegte Zwetschgen, Röstdinkeleis
9,50 €

Geschmorte Birne

Schokoladenganache, Crumble,
Weißbiereis 10,50 €

3 Gang Menü 54€

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4 Gang Menü 67€

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

6 Gang Menü 96€

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Fisch,
Fleisch, Dessert