Büffelhof Wochenkarte

VORSPEISEN

Büffelmozzarella

Gartenkräuter-Schmand, gegrilltes mediterranes Gemüse, Senfkaviar & Rucola 18,50 €

Carpaccio vom „Carne Salada“

Lauchmayonnaise, eingelegte Birne, Sonnenblumenkerne & Feldsalat 18,50 €

Maisvariation

Maiscreme, gegrillte Shiitake, Chimichurri, eingelegte Champignons, Polentachips & Posteleien 17,50 €

Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe

Kürbistatar, Flammkuchenchip, Gorgonzolacreme, geröstete Kerndl & Kräuteröl 12,50 €

HAUPTGERICHTE

Büffelhof Knödel Dreierlei

Rote Bete, Spinat & Kaspressknödel mit Pastinakencreme, sautiertem Mangold & Nussbutterschaum 22,50 €

Gebackener Bio Schweinehals

Meerrettich-Senf Panade, Bratkartoffeln, kleiner Beilagensalat & handgerührte Preiselbeeren 29,50 €

Geschmorte Büffelschulter

Röstkarottencreme, Kräuterbutterspätzle, glaciertes buntes Herbstgemüse & Preiselbeer-Senf Jus 31€

Birnbaums Saibling

Buchweizen Risotto, Räucheraal, Rahmwirsing, Rübengemüse & Räucherfisch Beurre Blanc 31€

Zweierlei vom Wollschwein

Dry Aged Lende & gebackene Surrhaxn, konfierte Champignons, Grünkohl, Kartoffel-Pilz Praline, Süßkartoffelcreme & Dunkelweizen Jus 39 €

DESSERTS

Sauerteig-Schokobrownie

Mandel-Kakaocrumble, karamelisierter Apfel, Zitronenverbene & Schokoladeneis 9,50 €

Zitronengras Crème brûlée

Marinierte Beeren, Buttercrumble, Vanilleeis & Honighippe 9,50 €

Mascarponecreme

Kakao-Salz-Crumble, Zwetschgen Ragout, Limettenbaiser & Röstmandeleis 10,50 €

3 Gang Menü 54€
(Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)
4 Gang Menü 64€
(Vorspeise, Suppe, Fisch / Fleisch / Vegetarisch, Dessert)
5 Gang Menü 87€
(Fisch / Fleisch im Hauptgericht)
6 Gang Menü 98€