

NOVEMBERMENÜ

Zweierlei Holzofenbrot

Frischkäse-Aufstrich

Gruß aus der Küche

Marquarts Süßkartoffel

*Wollschwein Sobrassada | Polenta |
Holunderkapern | geräucherte
Shiitake | Koriander*

Schwarzwurzel

*Brunnenkresse | Räucheraal |
Büffelkuttel | Ingwer*

Pfänders Pastinaken

*Butternut-Birnen Ragout | Liebstöckel |
schwarzer Knoblauch | Kürbisjus*

Karpfen im Bierteig

*Butterrüben-Kartoffelrisotto | rote
Beete | Vanille Beurre Blanc*

Roastbeef vom Büffel

*Pulled Wollschwein | Champignons |
Grünkohl | Topinambur | Büffelhof
Marone | Preiselbeeren*

Blutpflaumen-Mascarpone Creme

*Zwetschgen | dunkle Schokolade |
Kakao | Hippe*

Büffelhof Betthupferl

Getränkebegleitung

Aperitif Empfehlung:

Büffelhof-Hollunderspritz

0,2l 8,00 €

2022 Gewürztraminer,
trocken, Schäfer-Fröhlich

0,1l 6,30 €

Cremant Blanc de Blancs

Brut, Winterling

0,1l 6,50 €

2022 Frankenweiler Riesling,
trocken, J.J. Berizzi

0,1l 6,50 €

2022 Chardonnay Pure,
Seckinger

0,1l 6,50 €

2019 Bad Boy, Jean-Luc
Thunevin

0,1l 8,30 €

2017 Late Bottled Vintage
Port, Quinta do Noval

0,05l 7,80 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch
gerne eine alkoholfreie
Getränkebegleitung an

Preise

4 von 672€ (+25/27€)

6 von 6.....94€ (+39€)