

# SONNTAGSKARTE

## VORAB & ZWISCHENDURCH

### Büffelbrotzeit

Verschiedene Wurst- &  
Käsespezialitäten,  
eingelegtes Gemüse,  
Butter und  
hausgemachtes Brot  
16,20 €

### Büffelmozzarella

Gegrilltes Wintergemüse,  
Kräuterpesto-creme &  
Brotchips 15,50 €

### Kartoffel-Lauchschaum- suppe

Wollschweinschwarz-  
wurst,  
gebackener  
Flammkuchen &  
Honigknoblauch  
11,50 €

### Carpaccio vom Büffel

Eingelegte Pilze,  
Büffelparmesan,  
Lauchcreme & Brotchips  
19,00 €

## HAUPTGERICHTE

### Wollschweinkrustenbraten

Karottencreme,  
Mohnschupfnudeln, buntes  
Gemüse & Dunkelweizenjus  
27,50 €

2021 Sauvignon Blanc, Domaine de  
L'Aumonier 0,1l 5,90 €

### Ricottaravioli

Selleriecreme, sautierter  
Spinat, Pilzpfanne & Sauce  
Mornay 19 €

### Gebratener Saibling

Rote Beete Ragout,  
Bärlauchtagliatelle &  
Beurre Blanc 31 €

### Büffelhüftsteak

Spinatkasspatzen, gebratene  
Austernpilze & Champignons,  
Schmorzwiebeljus und bunter  
Blattsalat 46 €

### Gebackenes Wollschweinschnitzel

Meerrettich-Senf Panade,  
Bratkartoffeln, Preiselbeeren  
und Blattsalat 25,50 €

2016 Gigondas Tradition, Domaine de  
Brusset 0,1l 7,70 €

## DESSERTS

### Crème Brûlée von der Büfelmilch

Zitronengras, Kardamon,  
Vanille & Schokoladeneis  
9,50 €

### Schokoladenküchlein

Mit flüssigem Kern, marinierten  
Zwetschgen & Salzkaramelleis  
8,50 €