

# 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

### Geschmorte Büffelschulter

Karottenvariation, sautierte  
Butterspätzle  
& Portweinjus 28 €

2022 Vermentino di Gallura  
"Branu", Vigne Surrau 0,1l 5,90 €

### Bohnenbratling

Petersiliencreme,  
Blumenkohlgemüse,  
Nussbutterschaum 19 €

### Gebratener Saibling

Urgraupenrisotto, gebratene  
Champignons, sautierter  
Spinat & Räucherfisch Beurre  
Blanc

### Büffelsteak

Selleriecreme, Bratkartoffeln,  
bunter Blattsalat & Portweinjus

100gr 25€

ab 4 Personen

### Gebackenes Wollschweinschnitzel

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

2019 Gigondas Tradition, Domaine Brusset  
0,1l 7,70 €

## DESSERTS

### Crème Brûlée von der Büfelmilch

Zitronengras, Kardamon,  
Vanille & Schokoladeneis  
9,50 €

### Schokoladenküchlein

Mit flüssigem Kern,  
eingelegten Brombeeren &  
Vanilleeis 8,50 €