

WEIHNACHTSMENÜ

VORAB & ZWISCHENDURCH

Büffelmozzarella

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

Carne Salada

Carpaccio vom Büffel,
konfierte Champignons,
Lauchmayonnaise,
Postelein, Büffelparmesan
& Zitronendressing 19 €

Bunter Blattsalat

eingelegtes
Wintergemüse, geröstete
Saaten, Balsamicodressing
6,50€

Topinamburschaumsuppe

Pulled Büffel Praline, Kräuteröl,
Brotchip & Haselnusscrunch
11,50 €

HAUPTGERICHTE

Mozzarella Ravioli

Rote Beete Püree, sautiertes
Beete-Spinatgemüse,
gebratene Pilze &
Parmesanschaum 21,50 €

2023 Bianco de Custoza, il Gorgo
0,115 €

Geschmorte Büffelbäckchen

Trüffel-Kartoffel Gratin,
buntes Wintergemüse,
Sellerie-Pilzcreme &
Portweinjus 34 €

Roastbeef von der Büfelfende (ca. 200gr)

Beilagen von
Büffelbäckchen 52€
Weideente 48€

Allerlei von der Weideente

Kürbiscreme, Maronen-
Mohnschupfnudeln, Wirsing-
Butternut Gemüse &
Geflügeljus 34€

2021 Torre il Ceretto, Governo, Toscana
0,115,50 €

DESSERTS

Crème Brûlée

Zimtblüten, eingelegte
Zwetschgen,
Schokoladencrumble & Eis
9,50 €

Lauwarmer

Schokoladenkuchen

Flüssiger Kern, marinierte
Orangenfilets & Eis 9,50 €

3 Gang Menü 52€

Vorspeise, Bäckchen / Ente, Dessert

4 Gang Menü 62€

Vorspeise, Suppe, Bäckchen / Ente,
Dessert