

Vorneweg, hinterher oder sowieso

Gegen den großen Hunger, der ganz schnell gestillt werden muss.

Susannes Dipvergnügen 🌻 – kann auch vegetarisch

Drei verschiedene Dips, Pesto oder Kräuterbutter

mit einem Blumentopf voll Brot

4,80

.....noch einen Blumentopf voll Brot

1,00

Unsere Sommerfreuden „gläserweise“

als Vorspeisen, als Zwischengang oder mehrere als Hauptgericht

Wildkräuterquiche 🌻 – vegetarisch

Mit Pfeffer-Honigschmand und eine kleine Salatgarnitur

6,80

Perlen vom Büffelmozzarella 🌻 – vegetarisch

mit unserem Bärlauchpesto auf Kirschtomatensalat und Rucola

6,80

Dazu auf Wunsch Knoblauch-Röstbrot

1,50

Unser Löwenzahnchutney 2020 ist da 🌻 – vegetarisch

auf gebratenem Ziegenkäse auf kleinem , wildem Salat

6,80

Kleine Schafskäsestrudel 🌻 – vegetarisch

mit einem Klecks Karotten-Linsencurry und Chefins Erdnusssoße

6,80

Gebratene Spieße mit Wachtelbrust und Aprikose

auf scharfem Karottensalat

7,80

Hausgemachte Falafel mit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze

mit zweierlei Dips nach Lust & Laune 🌻 – vegetarisch

6,50

Forellensticks in Kräuterpanade und knusprig gebacken

mit hausgemachter Remoulade auf grünem Kartoffelsalat

8,80

...und nicht vergessen: Unsere süßen Minis

Unsere Preise sind inklusive Bedienung und 5% Mwst ausgezeichnet.

Der Verpflichtung der **Allergenkennzeichnung** kommen wir mit spezieller Liste, die am Buffet bereitliegt nach.

Bitte lesen Sie hierzu das letzte Blatt der Speisekarte.

Unsere Klassiker:

Unsere „Bucher Festtagsuppe“ 5,80

Eine Rinderkraftbrühe mit (mindestens) dreierlei Einlage

Der Liebling der Gäste: Luftgetrocknetes „Mettwörschtsche“

in Zucker karamellisiert, mit Apfelschnaps abgelöscht, dazu Brot und Butter
(ich weiß hört sich komisch an, schmeckt aber toll!) 5,80

Der hausgebeizte „Gravad Lax“ (begleitet uns schon 40 Jahre)

nach norwegischem Originalrezept, mit Honig-Dill-Senfsoße,
an kleinen Kartoffelpufferchen und kleine Salatgarnitur

als Vorspeise 9,80/ als leichtes Hauptgericht 17,80



Das gute alte Jägerschnitzel, bei uns in leckerer Kräuterpanade

mit frischen Champignons in Rieslingsahne, dazu klassische
pommes frites und eine bunte Salatgarnitur

14,80/ kl. Port. 11,80

Salatteller „nach Lust & Laune“ 🌻 kann vegetarisch,

kunterbunte Blatt- und Pflücksalate mit allerlei „Gesundem“ garniert
Obenauf, ganz wie Sie wünschen mit Hühnerbrust oder unsere
vegetarische Art mit Käsewürfel und gebratenen Pilzen
oder mit gebratenen Garnelen

12,80

14,80

Forellenfilets ganz frisch aus dem Westerwald

gebraten mit Kirschtomaten, viel frischer Petersilie und Kapernäpfel
dazu Rosmarinkartoffeln und eine bunte Salatgarnitur

16,80

Bärlauchpesto aus unserem Garten auf frischen Bandnudeln

mit gegrillten Kirschtomaten 🌻 - vegetarisch

9,80

zusätzlich gebratene Garnelen

18,80

Gewürfelt, gebratenes Roastbeef in Chefs Pfeffer-Cognacsoße

auf frischen Bandnudeln und eine bunte Salatgarnitur

21,80

Unsere Preise sind inklusive Bedienung und 5% Mwst ausgezeichnet.

Der Verpflichtung der **Allergenkennzeichnung** kommen wir mit spezieller Liste, die am Buffet bereitliegt nach.

Bitte lesen Sie hierzu das letzte Blatt der Speisekarte.