

## 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  
zusätzlich gebratene Garnelen

9,80

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.**