

SOMMERJAHRSMENÜ

Zweierlei Holzofenbrot

Kräuterfrischkäseaufstrich

Gruß aus der Küche

Blumenkohlvariation

Champignons | gegrillter Lauch |
gepuffter Curry Reis | Rösthefe

Gurkenvariation

Graved Wollschwein | Dillblüten |
Meerrettich | Kartoffelkrupuk

Igelstachelbart „Nugget“

Büffellebercreme | eingelegte
Pioppini | Wollschweinlardo | grüner
Pfeffer | Brombeeren | Portwein-
Parmesanschaum

Birnbaums Stör

Kamille | Rote Beete | Ravioli |
Koriander | Hollunder Beurre Blanc

Hochrippe vom Büffel

Geschmorte Karotte |
Johannisbeeren | Pommes Anna |
Honigknoblauch | Portweinjus

Crème Brûlée

Heidelbeeren | Tonkabohnen-
Mandelcrumble Schokoladeneis |
Sauerklee

Büffelhof Betthupferl

Getränkebegleitung

Aperitif Empfehlung:

Büffelhof-Hollunderspritz

0,2l 8,00 €

2023 Rosé Fumé, trocken, J.J.
Berizzi

0,1l 5,90 €

2021 Müller-Thurgau, trocken,
J.J. Berizzi

0,1l 5,90 €

2021 Frankenweiler Riesling,
trocken, J.J. Berizzi

0,1l 6,30 €

2022 Edenkobener Kirchberg
Chardonnay, trocken, J.J.

Berizzi

0,1l 6,30 €

2021 Spätburgunder,
trocken, J.J. Berizzi

0,1l 6,30 €

2023 Tutto Bene Weisswein
Cuvée, trocken, J.J. Berizzi

0,1l 6,00 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch
gerne eine alkoholfreie
Getränkebegleitung an

Preise

4 von 672€ (+23€)

6 von 6..94€ (+35€)