

Gasthaus Zum Büchsenmacher



Kleine Gerichte und Salate

"Nonnenfurz"

Harzkäsetatar mit reichlich Kräutern und Creme fraiche mit
Pumpernickelbrot und kleinem Salat (*1,3)

"Oma Friede´s Freitagsessen"

2 frische holländische Matjesfilet´s nach Art meiner Oma Elfriede, geriebene Äpfel,
eingelegte Salzgurken, viele Kräuter, Sahne und Cremé fraiche,
dazu Kartoffeln vom Bauerhof und kleinem Salatbouquet (*2,4,9,10)

"Blätterwald"

Bunte Blattsalate der Saison mit Büchsenmacher´s Hausdressing (*2,3)

dazu gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust (*1)

oder mit Pinienkernen, crema de balsamico und gebratenen Scampi (*1)

Unser Tagesgericht

täglich aktuell, beachten Sie unseren Aufsteller am Eingang

Tagespreis

"Ritterschmaus"

Frische Frische Champignons in Rahm mit gebratenem Schnitzel
vom Schweinerücken dazu gebackene Röstisticks

Aktuelle Preise erhalten Sie auf Anfrage

(*Zusätze, siehe letzte Seite, Nachweise über Allergene erhalten Sie vom Service)

Gasthaus Zum Büchsenmacher



Hauptgänge

"Büchsenmacher`s Bauernsülze"

klassische Sülze mit buntem Gemüse, hausgemachter Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln (*2,4,9,10)

"Hofnarrenstreich"

Gegrillte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse mit gebackenen Kartoffelecken, Sour Cream, und hausgemachter Kräuterbutter (*2)

"Ratsherrenteller"

Gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites, dazu hausgemachte Kräuterbutter (*1,2,3,4)

"Henkersmahlzeit"

Herzhaft gefülltes Schnitzel "Büchsenmacher Art", mit geräucherten Schinken, Senf und Käse, dazu Erbsengemüse und leckere Bratkartoffeln (*1,2,3,4,9)

"Mätressengeheimnis"

Bandnudeln in Kräutersahnesauce mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Rucola, dazu gebratene Scampi´s (*1,2,3,)

"Greifenritter"

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf bunter Pfefferrahmsauce mit frischen Bandnudeln und kleinem Salatteller (*2,3)

Aktuelle Preise erhalten Sie auf Anfrage

(*Zusätze, siehe letzte Seite, Nachweise über Allergene erhalten Sie vom Service)

Gasthaus Zum Büchsenmacher



Dessert

*Warmer Apfelstrudel mit Mövenpick Crème Vanilla und Sahne (*1,2,10)*

*Warmer Apfelstrudel auf Waldbeerengrütze mit Mövenpick Vanilla (*1,2,10)*

*Büchsenmachers Waldbeerengrütze mit Mövenpick Crème Vanilla (*1,2,4,10,12)*

"Kleiner Recke"

*Gefüllter Windbeutel mit Sahne (*2)*

*mit reichlich Eierlikör und Sahne (*1,2,12)*

*mit selbstgemachten Waldbeerenragout und Sahne (*1,2,4,10)*

*mit Mövenpick Crème Vanilla und Sahne (*1,2,4,10)*

XXL Windbeutel "Mutiger Recke"

*Lassen Sie sich überraschen (*1,2,10)*

Büchsenmacher-Flammkuchenvariationen

"Määähh...."

Vegetarischer Flammkuchen mit Ziegenkäse, bunten Paprikastreifen, Crème fraîche, gewürzt mit verschiedenen Pfeffersorten und Oliveroel

"Elsässer Art"

Der Klassiker mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und groben Pfeffer

"Mediterrane Art"

Der Italienische mit Crème fraîche, Pinienkernen, Zwiebeln, Kirschtomaten und Rucola, Balsamicocrème und buntem Pfeffer

Aktuelle Preise erhalten Sie auf Anfrage

*(*Zusätze, siehe letzte Seite, Nachweise über Allergene erhalten Sie vom Service)*