

Menü

*Rehconsommé
mit Wildravioli und Gemüsestreifen*

*

*Tagliatelle in Safran-Buttersoße
mit Rucola und Grana Padano*

**

*Entenbraten mit Rahmsoße,
Aprikosen und Apfelspalten,
Apfelrotkraut und Kartoffelklößen*

oder

*Skreifilet (Winterkabeljau)
auf Erbsenpüree, Knoblauch-Petersilien-Kartoffeln und Buttersoße*

*Gebackene Apfeleringe,
Schokoladen-Chili-Eis und Vanillesoße*

3-Gänge 47,00 €

4-Gänge 52,00 €

Suppe

Rehconsommé mit Wildravioli und Gemüsestreifen 8,90 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe 7,90 €

Vorspeise

Toskanischer Brotsalat vegetarisch 10,50 €

*gebratene Brotwürfel, Tomaten, Basilikum,
Knoblauch und italienischem Hartkäse*

Carpaccio vom Rind 13,90 €

mit Rucola, Pinienkernen, italienischem Hartkäse und Baguette

3 Garnelen 12,50 €

*in Knoblauch gebraten,
geröstete Ssamsoße, dazu Kräuterbaguette*

6 Garnelen 18,50 €

*in Knoblauch gebraten,
geröstete Ssamsoße, dazu Kräuterbaguette*

Salat

Salatteller Dindon 18,90 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons

Salatteller RIB 19,90 €

mit saftigem und zartem Rippchenfleisch (ohne Knochen)

Vegan

*Asiatisches Wokgemüse in Reispapier **vegan*** 24,90 €
mit Püree von grünen Erbsen und Mango-Chili-Soße

*Buskes Burger **vegan*** 20,90 €
*mit Tomaten, roten Zwiebeln, knackigem Salat, Rucola, gebratene Avocado,
hausgemachter Grünkern-Linsen-Patty und Curly fries*

Burger

wahlweise: *unser Haus-Burger-Bun mit Zwiebeln
oder Brioche Burger Bun*

Buskes Burger „Ente“ mit Pulled-Duck 19,90 €
*mit Rotkohl, Apfel- und Aprikosenstreifen, roten Zwiebeln, Tomaten,
knackigem Salat und Curly Fries*

Buskes RIB – Burger (ohne Knochen) 19,90 €
*saftiges und zartes Rippchenfleisch mit BBQ-Soße, Coleslaw, Tomaten,
roten Zwiebeln, knackigem Salat & Curly fries*

Buskes Burger Classic 19,50 €
*- regionales Fleisch von Fischer´s Heideschlachterei, Wietze -
mit BBQ-Soße, Tomaten, Zwiebeln, Avocado, knackigem Salat,
Rucola & Curly fries*

Buskes Burger Cheese up 19,90 €
*- regionales Fleisch von Fischer´s Heideschlachterei, Wietze -
mit Tomaten, Zwiebeln, Avocado, knackigem Salat, Rucola,
Ziegenfrischkäse, Feigensenf, Puten-Bacon & Curly fries*

Unsere Klassiker

<i>½ gebratene Bauernente</i>	<i>31,50 €</i>
<i>mit Rahmsoße, Aprikosen und Apfelspalten, Apfelrotkraut und Kartoffelklößen</i>	
 <i>Brust vom Entenbraten</i>	<i>26,90 €</i>
<i>mit Rahmsoße, Aprikosen und Apfelspalten, Apfelrotkraut und Kartoffelklößen</i>	
 <i>Keule vom Entenbraten als kleine Portion</i>	<i>25,90 €</i>
<i>mit Rahmsoße, Aprikosen und Apfelspalten, Apfelrotkraut und Kartoffelklößen</i>	
 <i>Zart geschmarter Wildschweinbraten „Diana“</i>	<i>31,90 €</i>
<i>mit Pfifferlingen in Rahmsoße, Apfelrotkraut, gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Kroketten</i>	
 <i>Hähnchenbrust „überbacken“</i>	<i>24,90 €</i>
<i>mit Birne und Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat</i>	
 <i>Schweineschnitzel „Jäger Art“</i>	<i>22,90 €</i>
<i>- regionales Fleisch von Fischer´s Heideschlachterei, Wietze - mit Champignons in Rahm, Pommes frites und Salat</i>	
 <i>Schweineschnitzel Cordon bleu</i>	<i>26,50 €</i>
<i>- regionales Fleisch von Fischer´s Heideschlachterei, Wietze - mit Sauce béarnaise, französischen Erbsen und Bratkartoffeln</i>	
 <i>Mignon vom Rinderfilet</i>	<i>180 g 35,50 €</i>
<i>mit Whiskey-Lack, Grillgemüse und geträufeltem Kartoffelstampf 250 g</i>	<i>39,50 €</i>
 <i>Currywurst mit Röstzwiebeln und Pommes frites</i>	<i>13,90 €</i>

Beilagenänderungen gegen Aufpreis: 1,50 €

Fisch

<i>Fischmarkt des Tages gebratene Fischfilets und Garnele auf Salat</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Lachswürfel auf Tagliatelle in Safran-Buttersoße, Rucola und Grana Padano</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Skreifilet (Winterkabeljau) auf Erbsenpüree, Knoblauch-Petersilien-Kartoffeln und Buttersoße</i>	<i>31,50 €</i>

Kinderteller

<i>Buskes „Kleiner Burger“ mit Pommes frites - regionales Fleisch von Fischer´s Heideschlachterei, Wietze -</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Schnitzel vom Schwein mit Vichykarotten und Pommes frites - regionales Fleisch von Fischer´s Heideschlachterei, Wietze -</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Salat</i>	<i>12,90 €</i>

Dessert

<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Pistazienkern Vanille-Eis und Orangencoulis</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Gebackene Apfelringe, Schokoladen-Chili-Eis und Vanillesoße</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Sollten Sie Fragen in Bezug auf die Deklaration der Hauptallergene (Zutaten und Spuren) haben, sprechen Sie uns bitte an.</i>	