

LUNCH

CARPACCIO-SANDWICH

15.25

Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Rucola, Sud 'n Sol-Tomaten, Parmesan

CLUBSANDWICH

13.5

Focaccia, Eisbergsalat, Hähnchen-Curry-Salat, geräuchertes Hähnchen, Speck, Brie

ZIEGENKÄSE IN HÜLLE UND FÜLLE



12

Karamellierter Ziegenkäse, Mango-Chutney, Pekannüsse, Höhlenschinken, hausgemachter Nuss-Pralinen-Biskuit (vegetarisch möglich)

RÄUCHERLACHS

16.75

Toast, schottischer Räucherlachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebeln, Dill-Senf-Dressing, frischer Salat

FILET DELUXE

11

Maisbrot, Filet Americain, Parmesan, Ei, Sud 'n Sol-Tomaten, frischer Salat, Mayonnaise

HUHN KETJAP

14

Maisbrot, Eisbergsalat, gebratenes Hühnerfilet, Frühlingszwiebel, Paprika, Zwiebel, Sojasprossen, Champignons, Sojasauce, Senfmayonnaise

BAGUETTE "DE BUREN"

16

Gebratene Rinderlendenstreifen, Sojasprossen, Paprika, Zwiebeln, Cashewnüsse, Thai-Sojasauce

TOPPER VAN DE BUREN

13.5

Gegrilltes Maisbrot, Roastbeef, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Parmesan, Kopfsalat, Zwiebeln Oliven, Kapern, Pesto

VERWÖHNTRIO

14.5

Drei kleine Sandwiches mit schottischem Räucherlachs, Thunfischsalat und Krabbenkroketten

HÄHNCHEN-SANDWICH

10.5

Türkisches Brot, knuspriges Hähnchen, Käse, Aioli, rote Zwiebeln, Eisbergsalat

SANDWICH THUNFISCH

10.75

Türkisches Brot, Thunfischsalat, Ei, Parmesan, rote Zwiebeln, Eisbergsalat

ZWEI KROKETTE

11.5

Wählen Sie aus: Rinderkrokette, Kalbskrokette oder Vega-Krokette

Serviert mit Brot oder Pommes Frites

LUNCH

POMMES 'DE BUREN'

15.25

Pommes, orientalischer Eintopf, Krautsalat, Zwiebel, Jalapeño, Serundeng, Jalapeño-Sauce

SPIEGELEIER

10.75

Schinken/Käse

Rinderbraten

12

OMELETT MARKTPLATZ

Speck, Käse, Zwiebeln, Champignons

SUPPE

7.5

Tomatensuppe oder Tagessuppe

VEGETATIER

BRUSCHETTA BURRATA



15

Gegrilltes Knoblauchbrot, Rohschinken, Pesto, Balsamico, Tomate, Pistazien, Rucola

NAAN-BROT



12

Gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel, Tomate, Ei, Feta, Harissa, Vadouvan-Sauce

TOAST

TOAST

Schinken/Käse

8.75

Schinken-Käsetoast mit ananas

9

TOAST SPICES

9

Schinken, Käse, Tomate, Zwiebel, Sambal

TOAST ITALIENISCH

9.75

Salami spianata calabrese, Käse, Brie, Sud 'n Sol-Tomaten Balsamico-Essig, Rucola

SALATE

CARPACCIO-SALAT

18

Gemischter Salat, Pinienkerne, Sud'n Sol-Tomaten, Parmesan, Trüffelmayonnaise

Serviert mit Brot

SALAT MIT KNUSPRIGES HÄHNCHEN

18

Gemischter Salat, Saubohnen, Sud 'n Sol-Tomaten, Parmesan, Knoblauch-Zitronen-Dressing

Serviert mit Brot



WILLKOMMEN!

Alle unsere Gerichte sind kleine Portionen.
Ideal zum Teilen oder zum alleinigen Genuss.

Möchten Sie einen ganzen Abend lang genießen?

Bestellen Sie 1 bis 2 Gerichte pro Person und Runde, optional mit Beilagen.

Preis pro Gericht €9,50 | * = Aufpreis

Möchten Sie lieber traditionell genießen?

Dann empfehlen wir Ihnen, als Vorspeise zwei Gerichte und als Hauptgericht drei Gerichte mit einer Beilage zu wählen.

Lassen Sie sich gerne überraschen?

In Absprache mit dem Service können wir Ihnen den ganzen Abend über verschiedene Gerichte zum Teilen zum Probieren anbieten.

Probieren. Entdecken. Erleben.

Team De Buren

CHEF'S CHOICE

Lassen Sie sich von den Köchen von De Buren überraschen!

Chef's Choice besteht aus einer umfangreichen Verkostung in 7 Gängen. Mit dieser kulinarischen Reise durch die Speisekarte bieten sie Ihnen die Möglichkeit, die verschiedenen Gerichte zu genießen, die sie mit einer geschmackvollen Note für Sie zubereiten!

€58,00 PRO PERSON

Pro Tisch zu bestellen.

Haben Sie besondere Wünsche oder Unverträglichkeiten?

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal.

MENU

BURRATA

Italienische Burrata mit gegrillter Artischocke, Feigen und Feigenkompott

RINDERTATAR

Hausgeschnittenes Rindertatar mit Schnittlauchcreme und Rote-Bete-Eis

+3*

CARPACCIO

Hausgeschnittenes Rindercarpaccio mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmigiano, Trüffelmayonnaise und Rucola

KNUSPRIGER REIS MIT LACHS

Knusprig frittiertes Sushi-Reis mit japanischem Sesamdressing, Avocadocreme, Räucherlachs und Bacon-Crumbles

+3*

SUSHI

Sushi-Spezialität des Tages

THUNFISCH-TATAKI

Marinierter Thunfisch mit Sesamkruste, Dillcreme, Sojasauce auf einem Wakame-Bett

+3*

GARNELEN AGLIO E OLIO (4/ST)

Gebatene Garnelen mit Knoblauchöl und Dip-Brot

SUPPE DER SAISON

Wechselndes Gericht

7.5

SIDES

FÜR 2 PERSONEN

MISCHBROT

Hausgemachte Brotaufstriche

4

CHIC POMMES

Mit Parmesankäse und Trüffelmayonnaise

6

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

Mit Trüffelmayonnaise

6

FRISCHER SALAT

Gemischter frischer Salat

3

GEGRILLTES UND GERÖSTETES GEMÜSE

Mit Feta-Käse

4.5

Haben Sie besondere Wünsche oder Unverträglichkeiten?

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal.

MENU

DUMPLING WRAPS MIT KNUSPRIGEM HUHN

Hausgemachtes knuspriges Huhn, serviert mit kleinen Dumpling-Wraps, Julienne von Lauch und Paprika, Sojasauce und Wasabisauce

ASIATISCHE GYOZA ✓

Gyoza gefüllt mit asiatischem Gemüse auf einem Wakame-Bett, mit Röstzwiebeln, Sriracha-Mayonnaise, Knoblauchdressing, Sesam und Frühlingszwiebel

BAO BUN HUHN

Mit Pulled Chicken, Senfcreme, Sesam und roter Chili

BAO BUN VEGETARISCH ✓

Mit marinierten Waldpilzen, Senfcreme, Sesam und roter Chili

HAUSGEMACHTE HUHN-TERIYAKI

Mit süß-saurer Gurke, Atjar und Frühlingszwiebel

IBERICO RIB FINGERS

+3*

Zarte Rib Fingers vom Grill mit Barbecuesauce, knusprigen Röstzwiebeln und Piccalilli-Dip

BEEF TATAKI

+3*

Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Wakame, Nacho-Crumble, hausgemachter Sojasauce und Senf-Mayonnaise

ENTENBRUST

Auf der Haut gebratene Entenbrust mit pikanter Sojasauce und karamellisierten Schalotten

WILDSCHWEINRAGOUT

+3*

Hausgemachtes Ragout vom Wildschwein mit Petersilien-Dauphine-Kartoffeln und Rotkohl

RINDERFILETSPIESS

+3*

Mit Chimichurri und Kartoffel-Pastinaken-Gratin

RISOTTO MIT WALDPILZEN ✓

Hausgemachter Risotto mit gebratenen Pilzen und gegrilltem Parmigiano

FISCH DES TAGES

Wechselndes Gericht

Haben Sie besondere Wünsche oder Unverträglichkeiten?

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal.

DESSERT

Sie haben die Wahl zwischen kleinen Gerichten.
Zwei bis drei Desserts entsprechen einem „normalen“ Dessert.

Preis pro Gericht €4,50 | * = Aufpreis

CRÈME BRÛLÉE

Licor 43 Crème Brûlée

DAME BLANCHE

Vanilleeis mit Schokoladensoße

MANGO-CHEESECAKE

Mit Orangeneis

CHOCOLADESOUFFLE

Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit weißer Schokoladeneiscreme

EIS AM STIEL

Hausgemachtes Eis am Stiel aus Haselnussparfait, getaucht in dunkler Schokolade mit Karamellsauce

PISTACHE CANNOLI

Ein klassisches sizilianisches knuspriges Röllchen, gefüllt mit Pistaziencreme, Vanilleeis und Schokoladensauce

TIRAMISÚ

Italienisches Tiramisú des Küchenchefs mit Oreo-Streuseln

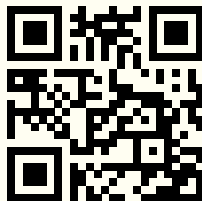
KÄSEPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Französischer Ziegenbrie, belgischer Rotschmierkäse, würziger alter Käse und brabantischer Blauschimmelkäse mit Balsamico, Feigenkonfitüre und Feigenbrot
+ *Fonseca Ruby Port* €5,5

+8.5*

ZUFRIEDEN?

Scannen Sie den QR-Code und hinterlassen Sie Ihre Bewertung.



War nicht alles so, wie Sie es von uns gewohnt sind?
Bitte sprechen Sie unser Team an.

Haben Sie besondere Wünsche oder Unverträglichkeiten?
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal.