

# 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

Karamellisierter 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:** Rinderkroquette, Kalbskroquette oder Vega-Kroquette

Serviert mit Brot oder Pommes Frites

# LUNCH

## POMMES 'DE BUREN'

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

15.25

## SPIEGELEIER

Schinken/Käse

10.75

Rinderbraten

12

## OMELETT MARKTPLATZ

Speck, Käse, Zwiebeln, Champignons

## SUPPE

Tomatenuppe oder Tagessuppe

7.5

## VEGETATIER

### BRUSCHETTA BURRATA

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



15

### NAAN-BROT

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



12

## TOAST

### TOAST

Schinken/Käse

8.75

Schinken-Käsetoast mit ananas

9

### TOAST SPICES

Schinken, Käse, Tomate, Zwiebel, Sambal

9

### TOAST ITALIENISCH

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

9.75

## SALATE

### CARPACCIO-SALAT

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

18

Serviert mit Brot

### SALAT MIT KNUSPRIGES HÄHNCHEN

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

18

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 frittierter 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)**

Gebratene 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

**HAUSGEMACHTHE 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

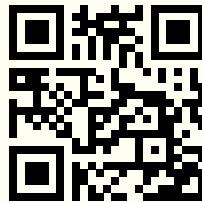
## KÄSEPLATTE FÜR 2 PERSONEN

+8,5\*

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

## 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.