

# LUNCH

<b>CARPACCIO-SANDWICH</b>	15.25
Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Rucola, Sud 'n Sol-Tomaten, Parmesan	
<b>CLUBSANDWICH</b>	13.5
Focaccia, Eisbergsalat, Hähnchen-Curry-Salat, geräuchertes Hähnchen, Speck, Brie	
<b>ZIEGENKÄSE IN HÜLLE UND FÜLLE</b>	12
Karamellierter Ziegenkäse, Mango-Chutney, Pekannüsse, Höhlenschinken, hausgemachter Nuss-Pralinen-Biskuit (vegetarisch möglich)	
<b>RÄUCHERLACHS</b>	16.75
Toast, schottischer Räucherlachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebeln, Dill-Senf-Dressing, frischer Salat	
<b>FILET DELUXE</b>	11
Maisbrot, Filet Americain, Parmesan, Ei, Sud 'n Sol-Tomaten, frischer Salat, Mayonnaise	
<b>HUHN KETJAP</b>	14
Maisbrot, Eisbergsalat, gebratenes Hühnerfilet, Frühlingzwiebel, Paprika, Zwiebel, Sojasprossen, Champignons, Sojasauce, Senfmayonnaise	
<b>BAGUETTE "DE BUREN"</b>	16
Gebratene Rinderlendenstreifen, Sojasprossen, Paprika, Zwiebeln, Cashewnüsse, Thai-Sojasauce	
<b>TOPPER VAN DE BUREN</b>	13.5
Gegrilltes Maisbrot, Roastbeef, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Parmesan, Kopfsalat, Zwiebeln Oliven, Kapern, Pesto	
<b>VERWÖHNTRIO</b>	14.5
Drei kleine Sandwiches mit schottischem Räucherlachs, Thunfischsalat und Krabbenkroketten	
<b>HÄHNCHEN-SANDWICH</b>	10.5
Türkisches Brot, knuspriges Hähnchen, Käse, Aioli, rote Zwiebeln, Eisbergsalat	
<b>SANDWICH THUNFISCH</b>	10.75
Türkisches Brot, Thunfischsalat, Ei, Parmesan, rote Zwiebeln, Eisbergsalat	
<b>ZWEI KROKETTE</b>	11.5
<b>Wählen Sie aus:</b> 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**

Schinken/Käse

10.75

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



# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT DE BUREN!

Schön, dass Sie zum Abendessen bei uns Platz nehmen.  
Bei uns dreht sich alles um Genuss: gute Gesellschaft,  
köstliche Gerichte und eine entspannte Atmosphäre.

Ob Sie sich für ein ausgiebiges Abendessen entscheiden  
oder lieber gemeinsam verschiedene Gerichte entdecken möchten,  
wir sorgen dafür, dass alles stimmt.

Unsere Küche bietet bekannte Aromen mit einer überraschenden Note,  
die mit Sorgfalt und Freude zubereitet werden.

Genießen Sie, lassen Sie sich überraschen und  
machen Sie es zu einem schönen Abend!

**Team De Buren**

.....

## **Haben Sie besondere Ernährungswünsche?**

Lassen Sie es uns wissen, wir berücksichtigen diese gerne.

# VORSPEISEN

ODER ZUM TEILEN

<b>BURRATA</b> ✓	14.5
Italienische Burrata mit gerösteten Kirschtomaten, Focaccia-Crostini und Basilikumöl	
<b>RINDERTARTAR</b>	16
Hausgemachtes Rindertartar, Wachtelei, Knoblauch-Crostini und Wasabi-Mayonnaise	
<b>CARPACCIO</b>	15
Mit Sud'n'Sol-Tomaten, Pinienkernen, Parmigiano, Rucola und Trüffelmayonnaise	
<b>CRISPY RICE MIT LACHS</b>	16
Knusprig frittierter Sushi-Reis mit Avocado-creme, geräuchertem Lachs, Speckstreifen und japanischem Sesamdressing	
<b>SUSHI DES TAGES</b>	12.5
Fragen Sie das Personal nach dem Sushi des Tages	
<b>THUNFISCH-TARTAR</b>	16.5
Auf einem frittierten Wonton-Blatt mit Wakame und Dillcreme	
<b>GAMBAS AGLIO E OLIO</b> (6 STÜCK)	16
Im Wok gebratene Gambas in Knoblauchöl mit Focaccia	
<b>SUPPE DES TAGES</b>	6
Fragen Sie das Personal nach der Suppe des Tages	
<b>ORIENTALISCHE GYOZA</b> (4 STÜCK) ✓	13.5
Gefüllt mit orientalischem Gemüse, Wakame, frittierten Zwiebeln, Sesam, Knoblauchdressing und Sriracha-Mayonnaise	
<b>BAO BUN VEGA</b> (2 STÜCK) ✓	12.5
Marinierte Pilze, Senfcreme, Sesam und rote Chilischoten	
<b>HAUSGEMACHTE HÜHNCHEN-TERIYAKI</b> (2 STÜCK)	12.5
Mit süß-saurer Gurke, Frühlingszwiebeln und Atjar	
<b>IBERICO-RIB-FINGERS</b>	16.5
Zarte Rib Fingers mit hausgemachter Ketjap-Sauce, frittierten Zwiebeln und Piccalilly	
<b>BEEF TATAKI</b>	17
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Wakame, Nacho-Crumble, hausgemachter Ketjap-Sauce und Wasabi-Mayonnaise	
<b>KNUSPRIGES HÜHNCHEN</b>	13.5
Mit Hoisin-Sauce, süß-saurer Gurke und Knoblauchdressing	
<b>BAUCHSPECK</b>	14.5
Mit Kartoffelgratin, gegrilltem grünem Spargel und Ketjap-Sesam-Sauce	

## DIE QUAL DER WAHL?

GENIESSEN SIE UNSERE BELIEBTESTEN VORSPEISEN

AB 2 PERSONEN

Gambas, Thunfischtatar, Iberico-Rippchen, Beef Tataki, knuspriges Hähnchen

21.5 PRO PERSON

---

# HAUPTGERICHTE

---

<b>TOURNEDOS</b>	28.5
Gebratenes Tournedos, gegrilltes Gemüse, Kartoffelgratin und Salbeisoße	
<b>ASIAN STYLE HÜHNCHEN-DUO</b>	23.5
Duo aus gegrilltem Hähnchen Teriyaki und knuspriger Hähnchenkeule mit Hoisin-Sauce, gelbem Curryreis, süß-saurer Gurke und Atjar	
<b>ENTENBRUST</b>	25.5
Entenbrust mit knuspriger Haut, karamellierte Schalotten, gegrillter Little Gem und pikante Ketjap-Sauce	
<b>DORADE</b>	24.5
Gebratenes Doradenfilet, Zitronen-Fenchel-Risotto, Chutney aus Paprika, Aubergine, Zucchini und einer Beurre-Blanc-Sauce	
<b>POKÉ BOWL</b> ✓	19.5
Wahlweise mit Lachs, Thunfisch, Hähnchen oder vegetarisch Mit Reis, Gurke, Sojabohnen, Mango, Wakame und Gemüse der Saison	
<b>PASTA VERDE</b> ✓	19.5
Cremige Pasta mit Pesto, Burrata, gerösteten Kirschtomaten und Rucola	
<b>SALAT-HAUPTGERICHT CARPACCIO</b>	18
Gemischter Salat, Pinienkerne, Sud'n'Sol-Tomaten, Parmigiano und Trüffelmayonnaise Serviert mit Brot	
<b>SALAT MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN</b>	18
Gemischter Salat, Saubohnen, Sud'n'Sol-Tomaten, Parmigiano und Knoblauch-Zitronen-Dressing Serviert mit Brot	

---

## BEILAGEN

---

FÜR 2 PERSONEN

<b>GEMISCHTE BROTSORTEN</b>	4
Mit hausgemachten Dips	
<b>CHIQUE POMMES FRITES</b>	6
Mit Parmigiano und Trüffelmayonnaise	
<b>SÜSSKARTOFFEL-POMMES</b>	6
Mit Trüffelmayonnaise	
<b>FRISCHER SALAT</b>	3
Gemischter frischer Salat	
<b>GEGRILLTES UND GEBACKENES GEMÜSE</b>	4.5
Mit Feta-Käse	

**EIN GUTER WEIN RUNDET DAS GERICHT AB!**

Unser Team berät Sie gerne zu unseren köstlichsten Weinen.

---

# DESSERTS

---

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	9
Cremige Crème Brûlée mit Licor 43 und hausgemachtem Orangensorbet	
<b>HAUSGEMACHTE MAGNUM</b>	9.5
Frisches Passionsfruchtsorbet mit knuspriger rosa Schokolade	
<b>CHOCO-TRIO</b>	11.5
Zarte weiße Schokoladenmousse, Milkschokoladen-Brownie und	
<b>LIMONCELLO-TIRAMISU</b>	9
Italienisches Tiramisu mit frischem Limoncello und knusprigem Zitronen-Crumble	
<b>VERKOSTUNG VOM CHEF</b>	13.5
Lassen Sie sich von einer raffinierten Auswahl unserer Köche überraschen	
<b>KÄSEPLATTE</b>	13.5
Auswahl an handwerklich hergestellten Käsesorten, serviert mit Feigenbrot und Kompott	

---

# DESSERTWEIN

---

<b>FONSECA LATE BOTTLED VINTAGE PORT</b>	6.5
<i>Land: Portugal</i>	
Ein kräftiger Portwein voller Aromen von dunkler Schokolade, schwarzen Früchten und Lakritz. Am Gaumen ist er strukturiert mit Nuancen von Bitterschokolade und Heidelbeeren. Köstlich vollmundig und saftig im Geschmack mit weichen Tanninen.	
<b>ORRES FLORALIS MOSCATEL ORO DESSERTWEIN</b>	5.8
<i>Land: Spanien   Rebsorte: Moscatel</i>	
Dieser natürlich süße Wein hat den fruchtigen Geschmack von Orangenblüte, Honig, leichter Orange und Rosine. Im Duft blumige Noten von Rose, Geranie, Lilie und würzige Aromen von Tabakblatt, Zedernholz und Nelke.	

## HATTEN SIE EINEN SCHÖNEN ABEND?

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



War nicht alles so, wie Sie es von uns gewohnt sind?  
Teilen Sie es unseren Mitarbeitern mit.