



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT DE BUREN!

Schön, dass Sie bei uns zum Abendessen Platz nehmen.
Bei De Buren dreht sich alles ums Genießen: 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 verbindet vertraute Aromen mit überraschenden Akzenten,
mit Sorgfalt und Freude zubereitet.

Genießen Sie den Abend, lassen Sie sich überraschen
und haben Sie eine schöne Zeit!

Team De Buren

.....

Haben Sie besondere Ernährungswünsche?

Lassen Sie es uns wissen, wir berücksichtigen diese gerne.

VORSPEISEN

ODER ZUM TEILEN

TAGESSUPPE	7
Fragen Sie unser Serviceteam nach der Suppe des Tages	
SUSHI DES TAGES	AB 13
Fragen Sie unser Serviceteam nach dem Sushi des Tages	
BURRATA ✓	15
Italienische Burrata mit Feigen, gegrillter Focaccia, Basilikum und Balsamico-Dressing	
HÄHNCHEN TERIYAKI (2/STK)	13.5
Süß-saurer Gurkensalat, Frühlingszwiebeln und Atjar	
ASIATISCHE GYOZA (4/STK) ✓	13.5
Gefüllt mit asiatischem Gemüse, Wakame, Röstzwiebeln, Sesam, Sriracha-Mayonnaise und Knoblauch-Dressing	
CRISPY RICE MIT LACHS	16
Knusprig frittiertter Sushi-Reis mit Avocadocreme, Räucherlachs, Speckstückchen und japanischem Sesam-Dressing	
THUNFISCHTATAR	16.5
Wakame, Avocado und Dillöl	
GARNELEN (6/STK)	16
Im Wok gebratene Garnelen in cremiger Knoblauchsauce, serviert mit Focaccia	
CARPACCIO	16
Sud'n'Sol-Tomaten, Pinienkerne, Parmigiano, Rucola und Trüffelmayonnaise	
RINDERTATAR	16.5
Hausgemachtes Rindertatar mit Eigelb, Herbstgemüse, Brioche und Trüffelcreme	
MINI-DUMPLINGS MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN	13.5
Hausgemachtes knuspriges Hähnchen mit Dumplings, Lauch- und Paprikajulienne, Sojasauce und Knoblauch-Dressing	
GERÄUCHERTE ENTENBRUST	15
Orangen-Thymian-Kompott, Toast, Rucola und Balsamico-Dressing	
GEGRILLTE IBÉRICO-PLUMA	16.5
Limettencreme und Apfel-Paprika-Salsa	
BEEF TATAKI	17
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Wakame, Nacho-Crumble, hausgemachter Ketjap-Sauce und Wasabi-Mayonnaise	

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

PASTA VERDE ✓ Burrata, Basilikum, Rahmsauce und Pistazien-Crumble	215
PERLHUHN SUPRÊME Pastinakencreme, glasierte Karotten und Vichyssoise-Sauce	24
GEBRATENER HEILBUTT Zitrone, Kartoffelmousseline, eingelegter Apfel und Dill-Zitronen-Creme	26.5
ENTENBRUST Auf der Haut gebratene Entenbrust mit Knollensellerie, Rotkohl und Pflaumen-Pfeffer-Jus	25.5
SEETEUFELSCHWANZ Gegrilltes Gemüse, Kartoffelbeilage und Remouladensauce	27.5
ENTRECÔTE Gegrilltes Entrecôte, grüner Spargel, Kartoffelbeilage und Café-de-Paris-Butter	29.5
TOURNEDOS Gebratenes Tournedos, gegrilltes Gemüse, Pommes Anna, Kartoffelbeilage und rote Portweinsauce	31.5
MARINierter HÄHNCHENSPIESS Hasselback-Kartoffel, gegrilltes Gemüse und Tzatziki	23
CARPACCIO-SALAT Gemischter Salat, Pinienkerne, Sud'n'Sol-Tomaten, Parmigiano und Trüffelmayonnaise Serviert mit Brot	18
SALAT MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN Gemischter Salat, dicke Bohnen, Sud'n'Sol-Tomaten, Parmigiano und Knoblauch-Zitronen-Dressing Serviert mit Brot	18

BEILAGEN

FÜR 2 PERSONEN

GEMISCHTES BROT Hausgemachte Dips	4
TRÜFFEL-POMMES Parmigiano und Trüffelmayonnaise	6
SÜSSKARTOFFEL-POMMES Trüffelmayonnaise	6
TRÜFFELMAYONNAISE Gemischter frischer Salat	3
GEGRILLTES UND GERÖSTETES GEMÜSE Fetakäse	5.5

DESSERTS

TIRAMISU Italienisches Tiramisu mit Schokoladen-Crumble	11
HAUSGEMACHTES MAGNUM Waldfrucht-Parfait, umhüllt von dunkler Schokolade	11
HASELNUSS-BROWNIE Hausgemachter Haselnuss-Brownie mit weißem Schokoladeneis	12
TONKABOHNEN-CRÈME-BRÛLÉE Cremige Crème brûlée mit Tonkabohnen und hausgemachtem Birneneis	10
DESSERTVARIATION DES KÜCHENCHEFS Lassen Sie sich von einer raffinierten Auswahl unserer Küche überraschen	15
KÄSEPLATTE Auswahl handwerklich hergestellter Käsesorten, serviert mit Feigenbrot und Kompott	14.5
VERSCHIEDENES GEBÄCK	AB 5.4

DESSERTWEIN

FONSECA LATE BOTTLED VINTAGE PORT <i>Land: Portugal</i> Ein kräftiger Portwein mit Aromen von dunkler Schokolade, dunklen Früchten und Lakritz. Am Gaumen strukturiert mit Nuancen von Bitterschokolade und Heidelbeeren. Vollmundig und saftig mit weichen Tanninen.	6.5
ORRES FLORALIS MOSCATEL ORO DESSERTWEIN <i>Land: Spanje Rebsorte: Moscatel</i> Dieser natürlich süße Wein überzeugt mit fruchtigen Noten von Orangenblüte, Honig, leichter Orange und Rosinen. In der Nase zeigen sich florale Aromen von Rose, Geranie und Lilie sowie würzige Noten von Tabakblatt, Zedernholz und Nelke.	5.8

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.

LUNCH

CARPACCIO-SANDWICH Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Rucola, Sud'n'Sol-Tomaten, Parmigiano	16
CLUBSANDWICH Focaccia, Eisbergsalat, Hähnchen-Curry-Salat, geräuchertes Hähnchen, knuspriger Speck, Brie	14.75
KÖRNERBRÖTCHEN MIT ZIEGENKÄSE Karamellierter Ziegenkäse, Mango-Chutney, Pekannüsse, Höhlenschinken, hausgemachter Nuss-Praliné-Keks (Auch vegetarisch erhältlich)	13
GERÄUCHERTER LACHS Toast, schottischer Räucherlachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebeln, Dill-Senf-Dressing, frischer Salat	17
FILET DELUXE Maisbrot, Filet américain, Parmigiano, Ei, Sud'n'Sol-Tomaten, frischer Salat, Mayonnaise	12.5
HÄHNCHEN-KETJAP Maisbrot, Eisbergsalat, gebratene Hähncheninnenfilets, Frühlingszwiebeln, Paprika, Zwiebeln, Sojasprossen, Champignons, Ketjap-Sauce, Senfmayonnaise	14.75
BAGUETTE "DE BUREN" Gebratene Rinderfiletstreifen, Sojasprossen, Paprika, Zwiebeln, Cashewkerne, Thai-Ketjap-Sauce	16.75
DE BUREN SPEZIAL Gegrilltes Maisbrot, Roastbeef, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Parmigiano, Little-Gem-Salat, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Pesto	14.5
GENUSS-TRIO Drei kleine Brötchen mit schottischem Räucherlachs, Thunfischsalat und Garnelenkrokette	15.5
HÄHNCHEN-SANDWICH Türkisches Fladenbrot, knuspriges Hähnchen, Käse, Aioli, rote Zwiebeln, Eisbergsalat	11
SANDWICH THUNFISCH Türkisches Fladenbrot, Thunfischsalat, Ei, Parmigiano, rote Zwiebeln, Eisbergsalat	11.25
ZWEI KROKETTE Wahlweise Rind, Kalb oder vegetarisch Serviert mit Brot oder Pommes frites	12

LUNCH

POMMES 'THE NEIGHBOURS'	15.5
Pommes frites, asiatisch geschmortes Rindfleisch, Coleslaw, Zwiebeln, Jalapeño, Seroendeng, Jalapeño-Sauce	
SPIEGELEIER AUF BROT	11.25
Schinken/Käse	12.5
Rinderbraten	
OMELETT MARKTPLATZ	12.5
Speck, Käse, Zwiebeln, Champignons	
SUPPE	7.5
Tomatensuppe oder Tagessuppe	

VEGETATIER

BRUSCHETTA BURRATA ✓	15.25
Gegrilltes Knoblauchbrot, Pesto, Balsamico-Dressing, Tomaten, Rucola	
NAAN-BROT ✓	12.75
Gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ei, Feta, Harissa, Vadouvan-Sauce	

TOAST

TOAST	
Schinken/Käse	8.75
Schinken-Käsetoast mit ananas	9.25
TOAST SPICES	9.25
Schinken, Käse, Tomate, Zwiebel, Sambal	
TOAST ITALIENISCH	9.75
Salami Spianata Calabrese, Käse, Brie, Sud'n'Sol-Tomaten, Balsamico-Dressing, Rucola	

SALATE

CARPACCIO-SALAT	18.5
Gemischter Salat, Pinienkerne, Sud'n'Sol-Tomaten, Parmigiano, Trüffelmayonnaise Serviert mit Brot	
SALAT MIT KNUSPRIGES HÄHNCHEN	18.5
Gemischter Salat, dicke Bohnen, Sud'n'Sol-Tomaten, Parmigiano, Knoblauch-Zitronen-Dressing Serviert mit Brot	