



Willkommen zurück!

Wir freuen uns sehr, Euch wieder bei uns begrüßen zu können! Die Freude des miteinander Essens steht immer noch und mehr denn je in unserem Mittelpunkt. Auch wenn die Covid-19 Pandemie unsere Vision kreuzt und uns täglich neu zum Umdenken zwingt, steht die Freude des miteinander Essens in unserem Mittelpunkt. Dennoch sind wir an Auflagen gebunden, die wir zu Eurem und unserem Schutz selbstverständlich mit Sorgfalt einhalten. Dankeschön für Eure Unterstützung bei der Umsetzung und Akzeptanz der erforderlichen Maßnahmen.

Unsere Öffnungszeiten

Montag und Dienstag

17.00 - 21.00 Uhr

für Hausgäste

Mittwoch-Samstag

17.00 - 22.00 Uhr

Sonntag

09.00 - 21.00 Uhr

09.00-12.00 Uhr Frühstück

12.00-21.00 Uhr durchgehend warme
Küche

**Reservierungen mit persönlichen Angaben erforderlich,
limitierte Platzanzahl 17.00-20.00 Uhr / 20.00-22.00 Uhr.**

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Liebe Gäste,

nutzt den Sommer, Freiraum und Platz in unserem traumhaften BUURgarten. Bestellt an unserem Innentresen, holt unkompliziert die Getränke dort oder an unserer Horsebox. Auch mit einer reduzierten Karte verbinden wir unseren hohen Anspruch an regionalen, saisonalen Zutaten dennoch mit einem neugierigen Blick auf das vermeintlich Fremde der internationalen Küche.

Unsere Sommer-Gerichte sind geprägt aus den Buur Klassikern und kulinarischen Einflüssen aus **JAPAN - PERU - MEXIKO**, deren Küchen stark auf den Eigengeschmack der Zutaten setzen und Gewürze wie Chili, Pfeffer, Knoblauch und Koriander diesen unterstützen.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Starters

Geeiste Avocadosuppe 11,00
Tomatenconcassée

Nikkei Ceviche & Nachos 16,00
Fangfrischer Fisch | Tortillachips | Ananas |
Rote Zwiebeln | Guacamole | Limette | Koriander

Während einige glauben, dass spanische Seefahrer das Gericht mit nach Südamerika brachten, da es ein einfacher Weg war, Fisch auf langen Seereisen zuzubereiten, gehen die meisten davon aus, dass Ceviche ursprünglich aus Peru stammt und sich dann in ganz Südamerika verbreitet hat. Der Fisch wird gewürfelt und anschließend für ungefähr 15 Minuten in einem Sud aus Limettensaft, Salz, Chili und roten Zwiebeln mariniert. Als Würze kommen walweise Knoblauch, Koriander oder andere Kräuter hinzu. Durch die Säure des Limettensafts denaturiert das Eiweiß und gart ähnlich wie beim Kochen, allerdings wird der Fisch dabei nicht erhitzt. Der Fisch in der Ceviche ist also nicht komplett roh, sondern leicht gegart.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Hauptgänge

Easy Summer Bowl	18,00
Weißer Cassenshof Spargel Erdbeeren Babyleaf Hanfsamen Ziegenfrischkäse Orangendressing Sushi Reis	
Buur Burger	18,50
Rinderfilet 160g medium gebraten Ananassalsa Babyleaf Kartoffelbrötchen mit Süßkartoffel-Churros iberische Brandteigkrapfen	
Doradenfilets in der Folie gegart	24,00
Limetten Salat aus Quinoa, Mais, Kichererbse Frühlingslauch	
Lomo Saltado peruanisches Nationalgericht	26,00
Streifen vom Rinderfilet Soja rote Zwiebel Tomate Pisco Ahornsirup Sushi-Reis Manjokpomes	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Sweets

Homemade Buur Crack Pie 8,00
Eigenes Kuchenrezept mit Suchtgefahr!
Karamelleis

Eiscrème pro Kugel 3,00
Hausgemachte Karamellhippe
Vanille | Schokolade | Walnuss | Kokos |
Schwarzwälder Kirsch | Cookie Dough

Sorbet pro Kugel 3,50
Hausgemachte Karamellhippe
Erdbeere | Zitrone | Sauerkirsch