

# Vorspeisen

<i>Vorspeisenteller für 2 Personen</i>	22,90
2 gebratene Riesengarnelen, Rindercarpaccio, Räucherlachs, diverse Antipasti, serviert mit Ciabatta, Aioli + hausgemachtem Basilikumpesto	
<i>Gambas al Ajillo</i>	13,90
nach Art des Hauses, mit Parmesan gratiniert serviert mit Ciabatta	
<i>Rindercarpaccio</i>	14,50
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet (roh) mit Rucola und Parmesansplitter, serviert mit Ciabatta und hausgemachtem Basilikumpesto	
<i>Frische, gebratene Champignons</i>	8,90
in Knoblauchöl, serviert mit Ciabatta und Aioli	
<i>Bruschetta (2 Stück)</i>	5,90
Ciabatta mit hausgemachtem Basilikumpesto, Tomate und Knoblauch belegt - mit Mozzarella gratiniert -	
<i>Hausgemachte Zwiebelsuppe</i>	7,90
mit Croutons und Käse überbacken	
<i>Monschauer Senfrahmsüppchen</i>	7,90
<i>Parmesansüppchen</i>	7,90



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

## *Für unsere Kids*

<i>Pinocchio</i>	9,50
1 kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Mayo oder Ketchup -	
<i>Struwwelpeter</i>	9,50
Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites, Mayo oder Ketchup	
<i>Bratwurst mit Fritten</i>	8,50
-Mayo oder Ketchup-	
<i>Penne mit Tomatensoße</i>	7,90

## *Burger*

<i>Buche Burger</i>	16,50
saftiges Black Angus Rindfleischpatty (ca. 200gr.,medium gegrillt), hausgemachte Hamburgersoße, Erdnusssoße, Cheddar Käse, glasierte Zwiebeln und Speck, in einem Brioche Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate und roter Zwiebel zubereitet	
- wahlweise mit Pommes Frites, Mayo oder Ketchup	19,90
<i>Chicken Burger</i>	16,50
mit einem Hähnchenbrustfilet (gegrillt), hausgemachte Hamburgersoße, Monschauer Senfsauce, Cheddar Käse, glasierte Zwiebeln, in einem Brioche Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate und roter Zwiebel zubereitet	
- wahlweise mit Pommes Frites, Mayo oder Ketchup	19,90



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

# Vegetarisch

<i>Gratinierter Gemüseteller</i>	17,90
frisches, gedünstetes Marktgemüse mit Hollandaise und Mozzarella gratiniert	
<i>Pasta Mediterrana</i>	17,90
grüne Bandnudeln mit mediterranem Gemüse in einer hausgemachten Tomatensoße (serviert mit Parmesan)	
<i>Veggie Burger</i>	16,50
mit einem hausgemachten Veggie-Patty, hausgemachte Hamburgersoße, Erdnusssoße, Cheddar Käse und glasierte Zwiebeln, in einem Brioche Brötchen, mit Salat, Gurke, Tomate und roter Zwiebel zubereitet	
-wahlweise mit Pommes Frites, Mayo oder Ketchup	19,90

## Salate

**\*\*\* Sie stellen sich Ihren Salatteller selbst am Buffet zusammen. Ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben und Gelüsten. Das gewünschte Topping servieren wir Ihnen dann zum Hauptgang frisch zubereitet an den Tisch \*\*\***

<i>ohne Topping</i>	13,50
- mit 3 Riesengarnelen - in Knoblauchöl gebraten	7,90
- mit Roastbeefstreifen - medium gegart-	7,90
- mit Hähnchenbrustfiletstreifen	6,90
<i>Kleiner Beilagensalat vom Buffet</i>	5,90



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

## Pasta

<i>Linguine Verde</i>	18,50
grüne Bandnudeln mit Hähnchen-Geschnetzeltem in Sherry-Sahnesoße	
<i>Penne Salmone</i>	20,90
mit frischem Lachs in einer Weißwein-Sahnesoße	

## vom Schwein

<i>Schweinefilet-Medaillons</i> (2 Stück)	18,90
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i> - paniert -	17,90
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i> - natur -	16,90
- mit frischen Champignons in einer Sahne-Rahmsoße	+3,50
- mit Rotwein-Rosmarin-Jus	+4,50
- mit Monschauer Senf-Sahnesoße	+3,50
- mit Pfeffer Cognacsoße	+3,50
- mit Sauce Béarnaise	+3,50
<i>Schnitzel "Zur Buche"</i>	22,90
mit frischen Champignons, gedünsteten Zwiebeln, Sauce Béarnaise und Käse überbacken	
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i> (mit Röstzwiebeln)	11,90
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i> (mit Röstzwiebeln) mit Mayo	12,50



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

## Geflügel

Hähnchenbrustfilet - gegrillt -	17,90
- mit frischen Champignons in einer Sahne-Rahmsoße	+3,50
- mit Rotwein-Rosmarin-Jus	+4,50
- mit Monschauer Senf-Sahnesoße	+3,50
- mit Pfeffer-Cognacsoße	+3,50
- mit Sauce Béarnaise	+3,50

## Fisch

Lachsfilet	200gr 24,90
	300gr 29,90

frisches Lachsfilet (auf der Haut gebraten)  
wahlweise mit Weißwein-Sahnesoße oder zerlassener Butter

*Zu allen Schnitzelgerichten + Schweinefilet + Hähnchenbrustfilet oder Lachsfilet können Sie als Beilage jeweils wählen:*

*Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Penne, grüne Bandnudeln  
oder hausgemachte Bratkartoffeln (Aufpreis Bratkartoffeln: 1,50€)*

*\*\*\*Bitte bedienen Sie sich mit einem Beilagensalat an unserem reichhaltigen  
Salatbuffet\*\*\**



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

## *vom Rind*

<i>Argentinisches Rinderfilet ca. 200gr. - natur - gegrillt -</i>	32,90
- mit hausgemachter Kräuterbutter	+ 2,50
- mit Sauce aglio e Pepe (Knoblauch-Pfeffer)	+ 3,50
- mit Pfeffer-Cognacsoße	+ 3,50
- mit Rotwein-Rosmarin-Jus	+ 4,50

<i>Argentinisches Rumpsteak ca. 250gr. - natur - gegrillt -</i>	27,90
- mit hausgemachter Kräuterbutter	+ 2,50
- mit gedünsteten Zwiebeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln	+ 3,90
- mit frischen gebratenen Champignons	+ 4,50
- mit Monschauer Senf-Sahnesoße	+ 3,50
- mit Pfeffer-Cognacsoße	+ 3,50
- mit Sauce Béarnaise	+ 3,50
- mit Rotwein-Rosmarin-Jus	+ 4,50

<i>Räubersteak "Zur Ochsenweide"</i>	32,90
Argentinisches Rumpsteak ca. 250gr., gegrillt, mit Zwiebeln, fr. Paprika, Champignons, frische rote Peperoni und Pfefferkörner - ***scharf***	

*Zu allen Steakgerichten können Sie als Beilage jeweils wählen:*

*Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Penne, grüne Bandnudeln  
oder hausgemachte Bratkartoffeln (Aufpreis Bratkartoffeln: 1,50€)*

*\*\*\* Bitte bedienen Sie sich mit einem Beilagensalat an unserem reichhaltigen  
Salatbuffet \*\*\**



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

# Nachspeisen

<i>Mousse au Chocolat</i> - mit Schlagsahne -	9,70
<i>Schokotörtchen</i> – warm - mit einer Kugel Vanilleeis	9,70
<i>Cheesecake</i> -Zimt-Crumble Boden mit Orangen-Mascarponecreme	9,70
<i>Dessert Trilogie</i> (nach Art des Hauses)	9,90
<i>Panna Cotta</i> Puddingartiges, italienisches Sahnedessert (ohne Alkohol)	7,90
- mit Schlagsahne	1,50
- mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamellsoße	1,50
<i>Crème Brûlée</i>	9,70
französische Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker	
<i>Gemischtes Eis</i>	5,70
3 Kugeln Eiscreme (Schoko-, Erdbeer- und Vanillegeschmack) -	
- mit Schlagsahne	1,50
- mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamellsoße	1,50
<i>Zwei Kugeln Eiscreme</i> - mit Vanillegeschmack -	3,90
- mit Schlagsahne	1,50
- mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamellsoße	1,50
- mit Baileys (4cl)	3,00



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

# Pizza

„Tonnetto“ Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, frischer Knoblauch	14,00
„Rustica“ Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken DOP, Knoblauch, Rucola	16,50
„Fuoco“ Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons, Peperoni	15,50
„Bandito“ Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Oliven, Peperoni	17,50
„Mary“ Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Zwiebel	14,00
„Gorgonzola“ Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmaschinken, Peperoni	17,50
„La Marina“ Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Spinat, Knoblauch	17,00

Oder Sie stellen sich Ihre Pizza selber zusammen:

Die Basis ist eine Margherita für  
8,90

Paprika frisch	+2,50 €	Thunfisch in Öl	+3,50 €
Parmaschinken DOP	+5,00 €	Zwiebeln	+1,00 €
Parmesan	+2,50 €	Basilikum	+1,50 €
Peperoni	+1,50 €	Champignons	+2,50 €
Ruccola	+2,00 €	Extra Käse	+2,00 €
Salami	+3,00 €	Feta	+2,00 €
Sardellen	+3,00 €	Shrimps	+4,50 €
Spinat	+3,00 €	Gorgonzola	+2,50 €
Mais	+1,50 €	Kapern	+1,50 €
Oliven	+2,00 €	Knoblauch	+1,00 €
Artischocken	+2,50 €	Kochschinken	+3,00 €
		Lachs	+6,00 €

RESTAURANT  
*Zur Buche*  


Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

# Allergen- & Zusatzstoffverzeichnis

## Allergene (EU-kennzeichnungspflichtig)

- 1 Gluten (z. B. Weizen, Dinkel, Roggen)
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch (einschl. Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Walnüsse)
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid / Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

## Zusatzstoffe (nach deutschem Recht)

- A mit Farbstoff
- B mit Konservierungsstoff
- C mit Antioxidationsmittel
- D mit Geschmacksverstärker
- E geschwefelt
- F geschwärzt
- G mit Phosphat
- H mit Milcheiweiß
- I koffeinhaltig
- J chininhaltig
- K mit Süßungsmittel
- L enthält eine Phenylalaninquelle
- M gewachst
- N gentechnisch veränderte

Gericht	Allergene	Zusatzstoffe
Vorspeisenteller für 2 Personen	1,3,4,7,10	B,D,H
Gambas al Ajillo	2,7	D,H
Rindercarpaccio	7	H
Frische, gebratene Champignons	–	–
Bruschetta	1,7	H
Hausgemachte Zwiebelsuppe	1,7	H
Monschauer Senfrahmsüppchen	7,10	H
Parmesansüppchen	7	H
Pinocchio (Schnitzel mit Pommes)	1,3,7	B,G,H
Struwelpeter (Nuggets mit Pommes)	1,3,7	B,G,H
Bratwurst mit Fritten	7	B,G
Penne mit Tomatensoße	1	–
Buche Burger	1,3,5,7,10	B,G,H
Chicken Burger	1,3,7,10	B,G,H
Veggie Burger	1,3,5,7,10	B,G,H
Gratinierter Gemüseteller	7	H
Pasta Mediterrana	1	–
Salatteller ohne Topping	–	–
mit Riesengarnelen	2	–
mit Roastbeefstreifen	–	–
mit Hähnchenbrustfiletstreifen	–	–
Kleiner Beilagensalat	–	–
Linguine Verde	1,7	H

Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden. Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

<b>Gericht</b>	<b>Allergene Zusatzstoffe</b>	
Penne Salmone	1,4,7	H
Schweinefilet-Medaillons	–	–
Schnitzel Wiener Art (paniert)	1,3,7	B,G,H
Schnitzel Wiener Art (natur)	–	–
Schnitzel Zur Buche	1,3,7	B,G,H
Currywurst mit Pommes	1,7	B,G
Hähnchenbrustfilet (gegrillt)	–	–
Lachsfilet	4,7	B,H
Argentinisches Rinderfilet	–	–
Argentinisches Rumpsteak	–	–
Räubersteak	–	–
Mousse au Chocolat	3,7	H
Schokotörtchen mit Vanilleeis	1,3,7	H
Cheesecake	1,3,7	H
Dessert Trilogie	1,3,7	H
Panna Cotta	7	H
Creme Brulée	3,7	H
Gemischtes Eis	7	K,L
Zwei Kugeln Vanilleeis	7	K,L
Pizza Tonnetto	1,4,7	H
Pizza Rustica	1,7	H
Pizza Fuoco	1,7	H
Pizza Bandito	1,7	H
Pizza Mary	1,4	H
Pizza Gorgonzola	1,7	H
Pizza La Marina	1,2,7	H
Pizza Margherita (Basis)	1,7	H
Bezeichnung	Allergene Zusatzstoffe	
Hausgemachte Kräuterbutter	7	–
Sauce aglio e Pepe (Knoblauch-Pfeffer, mit Sahne)	7	–
Pfeffer-Cognacsoße (mit Sahne)	7,12	–
Rotwein-Rosmarin-Jus (ohne Sahne)	12	–
Gedünstete Zwiebeln mit Frühlingszwiebeln (in Sahne)	7	–
Frische gebratene Champignons (in Sahne)	7	–
Monschauer Senf-Sahnesoße	7,10	–
Sauce Béarnaise (mit Butter, Ei, Sahne)	3,7,10	–

Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

# *Nassenhof Baguettes*

*Weizen-Baguettebrötchen (ca. 15cm) mit Sauce und Blattsalat*

*3,90*

*Saucen wahlweise:*

*Remoulade - Cocktailsauce - Butter*

Knoblauch	+1,00 €
Gouda-Käse	+1,50 €
Peperoni	+1,00 €
Thunfisch in Öl	+2,00 €
Paprika frisch	+1,50 €
Lachs geräuchert	+3,50 €
Gorgonzola	+1,50 €
Rucola	+1,00 €
Salami	+2,50 €
Kochschinken	+2,00 €
Parmaschinken	+4,00 €
Zwiebeln	+1,00 €
Spiegelei	+2,50 €
2 Spiegeleier	+4,00 €



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen können gerne auf Nachfrage ausgehändigt werden.  
Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. dargestellt.