



GERÄUCHERTER AAL
mit Kartoffelschaumsüppchen,
Pumpernickel und Mousse von
karamellisierter Zwiebel **14 €**

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL
mit Olivenöl-Muschelsud, Chips und
Püree von der Pastinake mit
geschmortem Chicorée **14 €**

HIRSCHRÜCKEN
mit Wacholder-Thymianjus,
Williamsbirne, Bresaola Chips
und Waldpilz-Gnocchi **26 €**

GRATINIERTE AUBERGINE
mit mediterranem Frenchtoast
und Parmesan **19 €**

TEUFLISCHES AUS DEM MEER
Gebratenes Seeteufelfilet, Variation von
der Karotte, Robiolacrostini und
Wacholderschäumchen **27 €**

SURF AND TURF
mit geräucherter Paprika,
Avocadosalsa und Aioli **29 €**

MILCH UND HONIG
Pancake, Honigwein und
Eis von der gebräunten Butter **9 €**

BÜCKINGSGARTEN 2.0 – WAS VERBIRGT SICH DAHINTER?

Nach nun mittlerweile vier erfolgreichen Jahren des Neubeginn unseres beliebten Traditionsbetriebes, wollen wir mit der Zeit gehen und in unserer kulinarischen Entwicklung nicht stehenbleiben. So präsentieren wir Ihnen unter dem Namen **"Bückingsgarten 2.0"** unsere Interpretation einer modernen, zeitgemäßen Küche, die über bürgerlich-regionale Ansätze hinausgeht.