



PICKLED CHAR  
with mustard pickle,  
mousse from water-cress  
and apple foam **14 €**

### BÜCKINGSGARTEN SWINISHNESS

Cheek and roast with crackling  
from the Duroc-pig  
with stewed pearl onion,  
false apple and a  
panna cotta of morel **25 €**

### BLOODY MARY 2.0

Homemade ravioli  
„Bloody Mary Style“  
with gelatinized stock of tomatoes,  
hummus and chimichurri **19 €**

### DEVILISH FROM THE SEA

Panfried monkfish filet,  
variation of carrots, robiolacrostini  
and juniper foam **27 €**

### VARIATION OF STRAWBERRIES


with tiramisu,  
crepe and sorbet **9 €**

## BÜCKINGSGARTEN 2.0 – WHAT IT STANDS FOR!

After six successful years after the new start of our popular traditional restaurant, we want to move forward in our culinary development. Thus, under the name **“Bückingsgarten 2.0”** we present our interpretation of a modern contemporary kitchen beyond regional cuisine.




HAUSGEBEITZER SAIBLING  
mit eingelegter Senfgurke,  
Brunnenkressemouse  
und Apfelespuma **14 €**



BÜCKINGSGARTEN SCHWEINEREI  
Bäckchen und Krustenbraten  
vom Duroc-Schwein mit  
geschmorter Perlzwiebel,  
falschem Apfel und  
Morchel-Panna cotta **25 €**

BLOODY MARY 2.0  
Hausgemachte Ravioli  
„Bloody Mary Style“  
mit geliierter Tomatenessenz,  
Hummus und Chimichurri **19 €**

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



VARIATION VON DER ERDBEERE  
mit Tiramisu, Crêpe  
und Sorbet **9 €**

## BÜCKINGSGARTEN 2.0 – WAS VERBIRGT SICH DAHINTER?

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