



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 geliertes 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.