



VARIATION VON DER WACHTEL
verfeinert mit Trüffel und Leber,
konfiertem Dörrobst, getrocknetem Pflirsich
und Sud von Wachtel und Sherry **14 €**



HIRSCHRÜCKEN
mit Wacholder-Thymianjus,
Williamsbirne, Bresaola Chips
und Waldpilz-Gnocchi **27 €**

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

FRUGGI DI MARE
Redsnapperfilet mit gebratenem Pulpo,
Chorizo, gebackener Paella
und Venusmuschelsud **26 €**



HERZHAFT SÜß
Gebackenes Ziegenkäsetörtchen
mit Himbeercakepop,
getrockneter Olive
und Rosmarinhonig **9 €**

BÜCKINGSGARTEN 2.0 – WAS VERBIRGT SICH DAHINTER?

Nach nun mittlerweile sieben 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.