



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



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

WALD UND WIESE
Spinatkrapfen auf Pulled-Mushroom,
mit gebuttertem Erdgemüse, Hüttenkäse
und Lindenblütenespuma **19 €**

LOUP DE MER
Mit zweierlei Fenchel, Burata und
lauwarmer Salsa von geräucherter Melone
und Tomate **27 €**



TOPFEN / MANDARINE / SCHOKOLADE
In verschiedenen Variationen
und zusätzlich Aroma-Eis **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.