

Vorspeisen

1. **Vorspeisenteller für 2 Personen** 19,90
- 2 gebratene Riesengarnelen, Rindercarpaccio, Räucherlachs, diverse Antipasti, serviert mit Brot und Aioli + hausgemachtem Basilikumpesto -

2. **Rindercarpaccio** 12,90
- hauchdünn geschnittenes Rinderfilet (roh) mit Rucola und Parmesansplitter, serviert mit Brot und hausgemachtem Basilikumpesto -

3. **Frische, gebratene Champignons** 7,50
- in Knoblauchöl, serviert mit Brot und Aioli -

4. **Bruschetta** 6,90
- geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, hausgemachtes Basilikumpesto, mit Mozzarella gratiniert -

5. **Hausgemachte Zwiebelsuppe** 6,90
- mit Croutons und Käse überbacken -



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

Für den kleinen Hunger

(nur bis 18.00 Uhr bestellbar)

- | | |
|--|-------|
| 6. Strammer Max | 10,90 |
| <i>- Graubrot mit Ardennen Schinken, 2 Bio-Spiegeleier, Essiggurke und Salatgarnitur -</i> | |
| 7. Toast Hawaii | 10,90 |
| <i>- 2 Scheiben Toastbrot mit Kochschinken, Ananas und Köse überbacken, dazu Wildpreiselbeeren und Salatgarnitur -</i> | |
| 8. Currywurst mit Pommes Frites | 8,90 |
| 9. Zwei Bio-Spiegeleier mit Bratkartoffeln | 9,50 |
| 10. Kleiner Beilagensalat vom Buffet (immer zusätzlich bestellbar) | 5,20 |

Für unsere Kids

- | | |
|--|------|
| 11. Pinocchio | 7,50 |
| <i>- 1 kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Mayo + Ketchup -</i> | |
| 12. Struwelpeter | 7,50 |
| <i>- Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites, Mayo + Ketchup -</i> | |



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

Pasta

13. Linguine Verde 15,90

- grüne Bandnudeln mit Hähnchen-Geschmeiztem in Sherry-Sahnesoße -

14. Penne Salmone 17,90

- mit frischem Lachs in einer Weißwein-Sahnesoße -

Fisch

15. Lachsfilet 200gr. 21,90

300gr. 26,90

- frisches Lachsfilet (auf der Haut gebraten), wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise, 1 kleiner Salat vom Buffet, Beilage nach Wahl -

Burger

16. Buche Burger 13,90

- mit einem saftigen black Angus Rindfleischpatty (ca. 200gr., medium gegrillt), hausgemachte Hamburgersoße, Erdnusssoße, Cheddar Käse, glasierte Zwiebeln und Speck, in einem Brioche Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate und roter Zwiebel zubereitet -

a. wahlweise mit Pommes Frites, Mayo + Ketchup 17,90



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

Salate

**** Sie stellen sich Ihren Salatteller selbst am Buffet zusammen. Ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben und Gelüsten. Das gewünschte Topping servieren wir Ihnen dann zum Hauptgang frisch zubereitet an den Tisch ****

17. ohne Topping	11,90
a. mit 3 Riesengarnelen - in Knoblauchöl gebraten -	+ 7,50
b. mit Roastbeefstreifen - medium gegart -	+ 6,50
c. mit Hähnchenbrustfiletstreifen	+ 5,00
 Kleiner Beilagensalat vom Buffet	 5,20

Dressings:

1) Monechauer Honig-Senf Dressing

2) Joghurt-Dressing

3) Tages-Vinaigrette



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

Vegetarisch

18. **Gemüsepfanne "à la Axel"** 14,90
- frisches, gedünstetes Marktgemüse mit einer Weißwein-Sahnesoße, Frühlingszwiebeln und Kräuterfrischkäse verfeinert -
- mit einer Portion Ciabatta-Brot + 1,00
19. **Pasta Mediterrana** 15,90
- grüne Bandnudeln mit mediterranem Gemüse in einer hausgemachten Tomatensauce -
20. **Veggie Burger** 13,90
- mit einem hausgemachten Veggie-Patty, hausgemachte Hamburgersauce, Erdnussauce, Cheddar Käse und glasierte Zwiebeln, in einem Brioche Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate und roter Zwiebel zubereitet -
- a. wahlweise mit Pommes Frites, Mayo + Ketchup 17,90

Geflügel

21. **Hähnchenbrustfilet** - gegrillt - 14,90
mit einer Beilage nach Wahl und einem kleinen Salat vom Salatbuffet
- a. mit frischen Champignons in einer Sahne-Rahmsauce + 3,00
- b. mit frischer Paprika in einer Sahne-Rahmsauce + 3,00
- c. mit Monchauer Senf-Sahnesauce + 3,00



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

vom Schwein

22. Schnitzel *"Zur Buche"* 18,90
- mit frischen Champignons, gedünsteten Zwiebeln, Sauce Bearnaise
und Käse überbacken -
23. Schnitzel *"Wiener Art"* - paniert - 14,90
24. Schnitzel *"Wiener Art"* - natur - 13,90
- a. mit frischen Champignons in einer Sahne-Rahmsobe + 3,00
- b. mit frischer Paprika in einer Sahne-Rahmsobe + 3,00
- c. mit Monechauer Senf-Sahnesobe + 3,00

Zu Allen Geflügel - und Schnitzelgerichten können Sie als Beilage jeweils wählen:

**** Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, Penne oder grüne Bandnudeln ****

**** Bitte bedienen Sie sich mit einem Beilagensalat an unserem reichhaltigen Salatbuffet ****



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

vom Rind

25. Räubersteak "Zur Ochsenweide"	28,90
<i>- Rumpsteak ca. 250gr., gegrillt, mit Zwiebeln, fr. Paprika, Champignons, Peperoni und Pfefferkörner - *scharf*</i>	
26. Rumpsteak ca. 250gr. natur - gegrillt -	24,90
a. mit Kräuterbutter	+ 2,00
b. mit frischen gebratenen Champignons	+ 4,00
c. mit gedünsteten Zwiebeln	+ 3,00
d. mit Sauce Béarnaise	+ 3,00
e. mit Mönchauer Senf-Sahnesoße	+ 3,00
f. mit Pfeffer-Sahne-Rahmsoße	+ 3,00

Zu Allen Steakgerichten können Sie als Beilage jeweils wählen:

**** Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, Penne oder grüne Bandnudeln ****

**** Bitte bedienen Sie sich mit einem Beilagensalat an unserem reichhaltigen Salatbuffet ****



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

Nachspeisen

27. Schokotörtchen – warm- mit einer Kugel Vanilleeis 8,50
28. Cheesecake - auf einem Zimt-Crumble Boden mit Orangen-Mascarponecreme 8,50
29. Hausgemachtes Tiramisu (mit Amaretto) 8,90
30. Panna Cotta - Ohne Alkohol - 6,40
a. mit Schlagsahne + 1,50
b. mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamellsobe + 1,50
31. Creme Brulée 8,50
- französische Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker
32. Gemischtes Eis 5,10
- 3 Kugeln Eiscreme (Schoko-, Erdbeer- und Vanillegeschmack) -
a. mit Schlagsahne + 1,50
b. mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamellsobe + 1,50
33. Zwei Kugeln Eiscreme - mit Vanillegeschmack - 3,50
a. mit Schlagsahne + 1,50
b. mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamellsobe + 1,50
c. mit Baileys (4cl) + 3,00
34. Hausgemachte Mousse au Chocolat - mit Schlagsahne - 8,90



Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

Allergene und Zusatzstoffe

1. Vorspeiseteller für 2 Personen a1, b, c, d, e, f, g, i, j
2. Rindercarpaccio a1, c, e, f, g, i, j
3. Frische gebratene Champignons a1, c, f, g, i, j
4. Bruschetta a1, g, l, 1, 3, 4
5. Hausgemachte Zwiebelsuppe a1, c, f, i, j
6. Strammer Max a1, c, i, j, 1, 3, 5
7. Toast Hawaii a1, c, f, g, i, j, 1, 3, 5
8. Currywurst mit Pommes Frites i, j, 5
9. Zwei Bio-Spiegeleier mit Bratkartoffeln c, i, j, 1
10. Kleiner Beilagensalat vom Buffet a1, c, f, g, i, j
11. Pinocchio a1, c, g
12. Struwelpeter a1, c, g
13. Linguine Verde a1, c, f, g, i, j
14. Penne Salmone a1, c, d, f, g, i, j
15. Lachsfilet a1, c, d, f, g, i, j
16. Buche Burger a1, g, i, j, 1, 4
- 16a. Buche Burger mit Pommes Frites, Mayo + Ketchup a1, c, g, i, j, 1, 4
17. Salatteller ohne Topping a1, c, f, g, i, j
- 17a. Salatteller mit 3 Riesengarnelen b, c, g, i, j
- 17b. Salatteller mit Roastbeefstreifen
- 17c. Salatteller mit Hähnchenbrustfiletstreifen c, i, j, l
18. Gemüsepfanne à la Axel a1, c, f, g, i, j
19. Pasta Mediterrana a1, c, f, g, i, j
20. Veggie Burger a1, g, i, j, 1, 4
- 20a. Veggie Burger mit Pommes Frites, Mayo + Ketchup a1, g, i, j, 1, 4
21. Hähnchenbrustfilet gegrillt
- 21a. Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignon a1, c, f, g, i, j
- 21b. Hähnchenbrustfilet mit frischer Paprika a1, c, f, g, i, j, 1, 6
- 21c. Hähnchenbrustfilet mit Monschauer Senf-Sahnesoße a1, c, f, g, i, j
22. Schnitzel „Zur Buche“ a1, c, f, g, i, j
23. Schnitzel „Wiener Art“ paniert a1, c, g
24. Schnitzel „Wiener Art“ natur
- 23/24a. mit frischen Champignons a1, c, f, g, i, j
- 23/24b. mit frischer Paprika a1, c, f, g, i, j, 1, 6
- 23/24c. mit Monschauer Senf-Sahnesoße a1, c, f, g, i, j

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

b = Krebstiere

c = Eier

d = Fisch

e = Erdnüsse

f = Soja

g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

h = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

i = Sellerie

j = Senf

k = Sesamsamen

l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

m = Lupinen

n = Weichtiere

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel.

4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig,

Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.

8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle.

- 25. Räubersteak „Zur Ochsenweide“ c, f, g, i, j, 1, 4, 6
- 26. Rumpsteak natur gegrillt
- 26a. Rumpsteak mit Kräuterbutter g
- 26b. Rumpsteak mit fischen Champignons c, f, g, i, j
- 26c. Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln c, f, g, i, j
- 26d. Rumpsteak mit Sauce Bearnaise a1, c, f, g, i, j
- 26e. Rumpsteak mit Monschauer Senf-Sahnesoße a1, c, f, g, i, j
- 26f. Rumpsteak mit Pfeffer-Sahne-Rahmsoße a1, c, f, g, i, j
- 27. Schokotörtchen a1, c, g
- 28. Cheesecake a1, c, g
- 29. Hausgemachtes Tiramisu a1, c, g
- 30. Panna Cotta c, g, h
- 30a. Panna Cotta mit Schlagsahne c, g, h
- 30b. Panna Cotta mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsoße c, g, h
- 31. Creme Brulee c, g
- 32. Gemischtes Eis c, g
- 32a. Gemischtes Eis mit Schlagsahne c, g
- 32b. Gemischtes Eis mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsoße c, g
- 33. Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack c, g
- 33a. Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Schlagsahne c, g
- 33b. Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsoße c, g
- 33c. Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Baileys c, g, 1, 4, 7
- 34. Dessert-Trilogie c, g, 1, 4, 6,

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

b = Krebstiere

c = Eier

d = Fisch

e = Erdnüsse

f = Soja

g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

h = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

i = Sellerie

j = Senf

k = Sesamsamen

l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

m = Lupinen

n = Weichtiere

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel.

4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig,

8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle.

Eine Übersicht zu Allergenen und Inhaltstoffen sind im hinteren Teil der Speisekarte in einer Übersicht zusammengefasst. Alle Preise sind in € und incl. der gesetzlichen MwSt. dargestellt.