

Vorspeisen

1. **Vorspeisenteller für 2 Personen** 14,90
- 2 gebratene Riesengarnelen, Rindercarpaccio, Räucherlachs, diverse Antipasti, serviert mit Brot und Aioli -

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

3. **Frische, gebratene Champignons** 6,90
- in Knoblauchöl, serviert mit Brot und Aioli -

4. **Bruschetta** 5,90
- geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, hausgemachtes Basilikumpesto, mit Mozzarella gratiniert -

5. **Hausgemachte Zwiebelsuppe** 5,90
- 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

- | | |
|--|------|
| 6. Strammer Max | 8,90 |
| <i>- 2 Scheiben Graubrot mit Ardener Schinken, 2 Bio-Spiegeleier und Salatgarnitur -</i> | |
| 7. Toast Hawaii | 7,90 |
| <i>- 2 Scheiben Toastbrot mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken -</i> | |
| 8. Currywurst mit Pommes Frites | 7,90 |
| 9. Zwei Bio-Spiegeleier mit Bratkartoffeln | 7,90 |
| 10. Kleiner Beilagensalat vom Buffet | 4,50 |

Für unsere Kids

- | | |
|--|------|
| 11. Pinocchio | 6,90 |
| <i>- 1 kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Mayo + Ketchup -</i> | |
| 12. Struwwelpeter | 5,90 |
| <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** 12,90
- grüne Bandnudeln mit Hähnchen-Geschnetzeltem in Sherry-Sahnesoße -
14. **Penne Salmone** 13,90
- mit frischem Lachs in einer Weißwein-Sahnesoße -

Fisch

15. **Lachsfilet** 200gr. 18,90
300gr. 22,90
- frisches Lachsfilet (auf der Haut gebraten), wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise, 1 kleiner Salat vom Buffet, Beilage nach Wahl -

Burger

16. **Buche Burger** 11,90
- mit einem saftigen 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* 14,90



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	8,90
a. mit 3 Riesengarnelen - in Knoblauchöl gebraten -	+ 6,00
b. mit Roastbeefstreifen - medium gegart -	+ 5,00
c. mit Hähnchenbrustfiletstreifen	+ 4,00

Dressings:

- 1) Essig und Öl, zur eigenen Zubereitung am Tisch
- 2) Monechauer Honig-Senf Dressing
- 3) Joghurt-Dressing
- 4) 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"** 10,90
- frisches, gedünstetes Marktgemüse mit einer Weißwein-Sahnesoße, Frühlingszwiebeln und Kräuterfrischkäse verfeinert -
19. **Pasta Mediterrana** 12,90
- grüne Bandnudeln mit mediterranem Gemüse in einer hausgemachten Tomatensoße -
20. **Veggie Burger** 11,90
- mit einem hausgemachten Veggie-Patty, hausgemachte Hamburgersoße, Erdnusssoße, Cheddar Käse und glasierte Zwiebeln, in einem Brioche Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate und roter Zwiebel zubereitet -
- a. wahlweise mit Pommes Frites, Mayo + Ketchup 14,90

Geflügel

21. **Hähnchenbrustfilet** - gegrillt - 11,90
mit einer Beilage nach Wahl und einem kleinen Salat vom Salatbuffet
- a. mit frischen Champignons in einer Sahne-Rahmsoße + 2,50
- b. mit frischer Paprika in einer Sahne-Rahmsoße + 2,50
- c. mit Monchauer Senf-Sahnesoße + 2,50



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"* 14,90
- mit frischen Champignons, gedünsteten Zwiebeln, Sauce Bearnaise
und Käse überbacken -
23. Schnitzel *"Wiener Art"* - paniert - 10,90
24. Schnitzel *"Wiener Art"* - natur - 10,90
- a. mit frischen Champignons in einer Sahne-Rahmsobe + 2,50
- b. mit frischer Paprika in einer Sahne-Rahmsobe + 2,50
- c. mit Monechauer Senf-Sahnesobe + 2,50

*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"	24,90
<i>- Rumpsteak ca. 250gr., gegrillt, mit Zwiebeln, fr. Paprika, Champignons, Peperoni und Pfefferkörner - *sehr scharf*</i>	
26. Rumpsteak ca. 250gr. natur - gegrillt -	21,90
a. mit Kräuterbutter	+ 1,50
b. mit frischen gebratenen Champignons	+ 3,00
c. mit gedünsteten Zwiebeln	+ 2,00
d. mit Sauce Béarnaise	+ 2,50
e. mit Munschauer Senf-Sahnesoße	+ 2,50
f. mit Pfeffer-Sahne-Rahmsoße	+ 2,50

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. **Hausgemachter Pfannkuchen** - mit Puderzucker - 4,20
- a. mit Schlagsahne + 1,00
 - b. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack + 1,00
 - c. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack und Schlagsahne + 2,00
 - d. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack, warme Kirschen mit Kirschwasser (alkoholisiert) und Schlagsahne + 3,50
28. **Hausgemachte belgische Waffel** - mit Puderzucker - 3,90
- a. mit Schlagsahne + 1,00
 - b. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack + 1,00
 - c. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack und Schlagsahne + 2,00
 - d. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack, warme Kirschen mit Kirschwasser (alkoholisiert) und Schlagsahne + 3,50
29. **Panna Cotta** - Puddingartiges, italienisches Sahnedessert - 4,90
- a. mit Schlagsahne + 1,00
 - b. mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsobe + 1,00



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.

30. Creme Brulée	5,90
<i>- französische Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker</i>	
31. Gemischtes Eis	3,50
<i>- 3 Kugeln Eiscreme (Schoko-, Erdbeer- und Vanillegeschmack) -</i>	
a. <i>mit Schlagsahne</i>	+ 1,00
b. <i>mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsobe</i>	+ 1,00
32. Zwei Kugeln Eiscreme - mit Vanillegeschmack -	2,50
a. <i>mit Schlagsahne</i>	+ 1,00
b. <i>mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsobe</i>	+ 1,00
c. <i>mit Baileys (4cl)</i>	+ 2,50



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. Struwwelpeter 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,

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

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.

- 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. Hausgemachter Pfannkuchen mit Puderzucker a1, c, g
- 27a. mit Schlagsahne a1, c, g
- 27b. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack a1, c, g
- 27c. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack und Schlagsahne a1, c, g
- 27d. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack, Schlagsahne und Kirschen a1, c, g, 4
- 28. Hausgemachte Waffel mit Puderzucker a1, c, g
- 28a. mit Schlagsahne a1, c, g
- 28b. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack a1, c, g
- 28c. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack und Schlagsahne a1, c, g
- 28d. mit 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack, Schlagsahne und Kirschen a1, c, g, 4
- 29. Panna Cotta c, g, h
- 29a. Panna Cotta mit Schlagsahne c, g, h
- 29b. Panna Cotta mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsoße c, g, h
- 30. Creme Brulee c, g
- 31. Gemischtes Eis c, g
- 31a. Gemischtes Eis mit Schlagsahne c, g
- 31b. Gemischtes Eis mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsoße c, g
- 32. Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack c, g
- 32a. Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Schlagsahne c, g
- 32b. Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsoße c, g
- 32c. Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Baileys c, g, 1, 4, 7

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.