



Die Freude des miteinander Essens steht im Mittelpunkt unserer „Eat-Easy Cuisine“.

So verbinden wir unseren hohen Anspruch an regionale, saisonale Ingredienzen dennoch mit einem neugierigen Blick auf das vermeintlich Fremde der internationalen Küche.

Wir servieren eine Küche mit Blick über den Tellerrand der eigenen Ländergrenzen. Ohne krampfhaftes Dogma zur absoluten Lokalität, aber mit der Sicherheit der kontrollierten Qualität, die sich aus der vertrauensvollen Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ergibt.

Unsere mit dem BUUR Logo gekennzeichneten Gerichte eignen sich bestens zum Teilen im „Family Style“. Gestalten Sie sich Ihren Tisch bunt: mehrere Gerichte zum gemeinsam Bestellen und gemeinsam Genießen.



Liebe Gäste,

nach unserer eher klassischen Winterkulinarik mit der Fusion Deutschland, Österreich, Schweiz wird unsere Küche zum Frühlingsstart nun wieder lauter und bunter!


JAPAN - PERU

Während die japanische Küche stark auf den Eigengeschmack der Zutaten setzt und auf Gewürze eher verzichtet, spielen Chili, Pfeffer, Knoblauch und Koriander in der peruanischen Küche eine große Rolle.

Das Yin und Yang der beiden Kochkulturen mit Balance und Gleichgewicht, ohne dass eine Kraft Überhand nimmt, verschmilzt in der sogenannten Nikkeiküche: das Beste aus den Küchen Japans und Perus.

Es lohnt sich, zumindest ein Gericht zu probieren, was Sie zuvor noch nie gegessen haben. Speisen Sie wie die Südamerikaner: gesellig, mit Zeit und Muße und bunten Gerichten in der Tischmitte.

Unsere Empfehlungen sind mit unserem

 gekennzeichnet.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Aperitif Empfehlung

Pisco Sour Pisco Zucker Limettensaft Eiweiß Angostura	8,50
Yuzu-Spritz auf Eis Yuzu Sake Sauvignon Blanc Sekt	9,50
Geisha-Cocktail Gin Sake Holundersirup Zitrone	8,50
Exotic Dream (alkoholfrei) Ananas Orange Zitrone Maracuja Kokos Vanille Blue Curacao	7,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Bar Food & BUUR Bank

Zweierlei Edamame japanische Sojabohnen „am Zweig“ fermentierter Knoblauch Red Pepper	7,00
Röstmais Cancha Chulpi Meersalzflakes	4,50
Pimientos de Patron Matcha	7,00
Garnelen Yakitori 2 Stück Chimichurri gehackte Petersilie, Koriander, Rote Zwiebel, Chili Yuzu japanische Zitruspflanze Knoblauch Daikonkresse	12,50
Chicken Saté 3 Stück Erdnuss-Sauce	9,50

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Bowls

Bowl de Peru	18,00
Schwarzer Quinoa Chulpi Mais Pimientos Rinderfiletstreifen Rote Zwiebel Wildkräuter Limettendressing Süßkartoffelchips	
Peru Garden Bowl	14,50
Schwarz-weißer Quinoa Spinat Radiccio Baby Mais Sesam-Popcorn Sellerie Schafskäsecrumble Passionsfruchtdressing	
Vegane Variante (ohne Schafskäse)	12,50

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer






Suppen

Süßkartoffel mit Sternanis -vegan- Kokosschaum geröstete Hanfsamen	8,00
Miso Ramen Japanische Nudelsuppe Junger Mais Enokipilze Garnelen 2 Stück Sojamarinade Aji Panca peruanische gelbe Chilipaste	15,50

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Vorspeisen

-  Tuna Tataki 18,00
Kurzgebratener Thunfisch | Teriyaki | Frühlingslauch |
Algen | Rote Bete Blätter | Blutampfer
-  Schwarzkirschessig gebeizter Lachs 16,00
Quinoa | Amaranth | Sellerie | Peruanischer Langpfeffer |
Dill | Koriander
-  Handgeschnittenes Rindertatar 17,00
unter der Rauchglocke
Teriyaki | Sesamsaat | Cayennepfeffer | Glasnudeln

Aus unserer eigenen Wagyu Rinderzucht

Unser erstes Fleisch mit Bio-Qualität ist aus Pellworm eingetroffen! Freuen Sie sich auf einen besonderen Geschmack!

- Wagyu Sashimi 18,00
Ponzu | Wasabi | Sweet Soja

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Ceviche

Während einige glauben, dass spanische Seefahrer das Gericht mit nach Südamerika brachten, da es ein einfacher Weg war, Fisch auf langen Seereisen zuzubereiten, gehen die meisten davon aus, dass Ceviche ursprünglich aus Peru stammt und sich dann in ganz Südamerika ausgebreitet hat. Der Fisch wird gewürfelt und anschließend für ungefähr 15 Minuten in einem Sud aus Limettensaft, Salz, Chili und roten Zwiebeln mariniert. Als Würze kommen wahlweise Knoblauch, Koriander oder andere Kräuter hinzu. Durch die Säure des Limettensafts denaturiert das Eiweiß und gart ähnlich wie beim Kochen, allerdings wird der Fisch dabei nicht erhitzt. Der Fisch in der Ceviche ist also nicht komplett roh, sondern leicht gegart.



Ceviche Casa Buur 15,50
Fangfrischer Fisch | Limette | Ponzu Leche de tigre |
Rote Zwiebel | Koriander | Süßkartoffel

Ceviche Veggie 13,00
Bunte Tomaten | Rote Zwiebel | Limette | Koriander |
Quinoa

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Burger serviert mit Süßkartoffelpommes

Nikkei Burger	18,50
Rinderfilet 120g medium gebraten Weißkohl junger Spinat Wasabicreme	
Buur Burger	16,50
Pulled Pork Aji Chili-Zwiebelchutney Wildkräuter	
Veggie Burger -vegan-	16,00
Champignon-Rote Bete Patty Chinakohl vegane Limetten-Mayonnaise	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Hauptgänge

Vegetarisch



Pesque di Quinoa peruanischer Quinoa-Käse-Pudding 15,50
Cheddar | Feta | Frischkäse | gegrilltes Gemüse | Salat

Vegan

Peruanischer Linseneintopf 13,50
Rauchtofu | Mango | Koriander-Creme fraîche



Fisch



Miso-Sake-Lachs 180g 24,00
Limabohnen | Tomate | Koriander | Rote Zwiebel |
Schwarzer Quinoa

Skrei Winterkabeljau 28,00
Japanischer Sesam-Babyspinat | Süßkartoffelmousse |
Reis



Fleisch

-  Lomo Saltado peruanisches Nationalgericht 26,50
Streifen vom Rinderfilet | Soja | rote Zwiebel | Tomate |
Pisco | Süßkartoffel & Reis
-  Wagyu Short Rib 36,00
mit viel Zeit und kleiner Hitze geschmort
Maispüree | Aji Panca | Chimichurri | Süßkartoffelpommes
- Babarie Entenbrust 26,00
Soja-Biohonig | Chinakohl | Chili-Ingwer |
Quinoa | Limette
- Tomahawk Steak vom Ostseerind 89,00
1000 g für 2 Pers. | Chilimais | Meersalzflocken |
Süßkartoffelpommes

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



Sweets



Homemade Buur Crack Pie 8,00
Eigenes Kuchenrezept mit Suchtgefahr!
Kaffee-Krokant-Eis

Schokoladen-Ingwerbrownie 8,50
Kokoseis

Sesam Panna Cotta 11,50
Hausgemachtes Sesam-Eis | Mangosponge

Eiscreme pro Kugel 2,00
Joghurt | Blaubeer | Vanille | Schokolade | Crispy Honey |
Chunky Hazelnut | Cookie Dough | Kaffee Krokant

Sorbet pro Kugel 2,50
Erdbeer | Zitrone | Sauerkirsch | Birne

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer



VORBESTELLEN! 2 Tage Vorlauf

SHABU SHABU ab 2 Personen

Shabu Shabu (しゃぶしゃぶ) ist ein japanisches Brüh-Fondue. Das Zischen, das dabei entsteht, wenn hauchdünn geschnittenes Fleisch und Fisch in einer köstlichen Brühe aus Gemüse, Zitronengras und Ingwer geschwenkt werden, ist namensgebend für das Gericht - es klingt für Japaner wie "shabu shabu". Anschließend werden die Zutaten mit köstlichen Dipp-Saucen und Reis gegessen.

Shabu Shabu ist ein geselliges Detox- und Soulfood. Das Fleisch verliert das Fett und gibt köstlichen Geschmack in die Brühe, die im Anschluß mit Reismudeln gelöffelt werden kann.

Preise pro Person

Einsteiger-Shabu Shabu	Probieren nach Tagesangebot	29,00
Wagyu & Yellowfin Tuna		42,00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer