



SPEISEKARTE



Wir servieren unsere BUCCIS auf zwei verschiedene Arten:

BUCCI PAN

Unsere BUCCIS werden gebraten und mit abgestimmten Saucen aus der heißen Pfanne serviert



BUCCI BURGER

Alle Burger werden in Kristallobrot Buns mit Tomaten, Zwiebel, Salat, und abgestimmten Saucen serviert.



BUCCI LISTE

Frikadelle Spezial (frische Zwiebeln, Röstzwiebeln, BBQ, Senfmayonnaise) A, D, F	6,90€
BergischesBeef (BBQ-Ketschup, Senfmayonnaise)	6,90€
Currywurst (Curryketchup, Senfmayonnaise) 2,5,9,E,HG	6,90€
Wildschwein (BBQ, Senfmayonnaise)	7,90€
KikokChicken (BBQ, Senfmayonnaise)	7,90€
Lamm (BBQ, Senfmayonnaise)	8,90€
Iberico (BBQ, Senfmayonnaise)	11,90€
Wagyu (BBQ, Senfmayonnaise)	13,90€
Lachs (Dillmayonnaise, Fenchelketchup) D	14,90€
Blumenkohl / Broccoli (BBQ, Senfmayonnaise) A, C, I, J	8,90€

BUCCI Burger Aufpreis 1 €

Bitte frage nach unseren Tagesempfehlungen!

WARME SAUCE

+ Trüffel-Bechamel	+3,50€
--------------------	--------

EXTRAS

+ Bacon ^{2,3,9,J,I}	+1,00€
+ Käse	+1,00€
+ Jalapeños ⁵	+1,00€

POMMES & BEILAGEN

Alle Pommes werden mit geriebenem Parmesan serviert außer Süßkartoffel.

Pommes ^{9,D}	3,50€
Trüffelpommes ^{9,D}	4,50€
Süßkartoffel Pommes ^{9,D}	4,50€
Kleiner Caesar / Balsamico Salat	2,90€

HAUSGEMACHTE DIPS

Dillmayonnaise ^{E,G} · Trüffelmayonnaise · Senfmayonnaise ^{5,J} · BBQ Ketchup ^{1,I,J} · Fenchelketchup ^{I,J}	0,60€
Fire It Up! Hot Sauce - 42ml Flasche	4,90€



STARTERS

Zu allen Starters wird Kristallbrot (A,F) gereicht.

Portion Cecinaschinken (spanischer Rinderschinken)	5,90 €
Taggiasca Oliven	3,90 €
Kristallbrot mit Tomatenpesto & Basilikumpesto 5, H, E, I	4,90 €
StarterPlatte-Cecinaschinken, Kristallbrot, Oliven & Pesto 5, H, E, I	8,90 €
Parmigiano Reggiano - D.O.P. - 36 Monate	4,90 €

AUS DER BÜCHSE

Zu allen Büchsenpezialitäten wird Kristallbrot (A,F) gereicht.

2016 Jahrgangssardinen D	7,90 €
Charles Basset white Tuna D	6,90 €
Don Bocarte Selection Anchovis D	59,90 €
Anchovis - Black Edition D (handentgrätete limitierte Spitzenqualität)	24,90 €
Ventresca (Thunfischbauch in Olivenöl) D	9,90 €
Calamares Rellenos gefüllt (kleine Kalmartuben in Tinte) D	9,90 €
Chipirones (kleine gefüllte Kalmartuben in Olivenöl) D	9,90 €
Zamburinas (Kleine Kammuscheln nach galizischer Art) D	10,90 €

SALAT

Caesar Salat mit Croutons & Chicken Bucci 9, 5, I <i>Parmesan & Caesar Dressing</i>	9,90 €
Caesar Salat mit Croutons (ohne BUCCI) 5, I <i>Parmesan & Caesar Dressing</i>	5,90 €
Steffi's Special Salat 9, 5, I <i>Caesar Salat mit Cecinaschinken & Kristallbrot</i>	8,90 €
Caprese Salat 9, 5, I <i>Tomaten, Pesto, Büffelmozzarella mit Kristallbrot</i>	10,90 €

SWEET BUCCI

Schokoladen Brownie Bucci C, G, H, E	5,90 €
Himbeermousse Bucci A, C, F, G, D	5,90 €
Passionsfrucht mousse Bucci A, C, F, G, D	5,90 €

ZUSATZSTOFFE:

1 - mit Farbstoff

1a E129 - kann Aktivität oder Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

1b E102 - kann Aktivität oder Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxidationsmittel

4 - mit Geschmacksverstärker

5 - mit Sulfiten

6 - mit Eisensalzen

7 - mit Überzugsmittel

8 - mit Süßungsmittel

9 - mit Phosphaten

ALLERGENE: A) Eier B) Sesam C) Soja D) Milch E) Sellerie F) Getreide G) Gluten H) Senf I) Fisch J) K) Krebstiere L) Nüsse M) Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulfite O) Lupinen





WAS IST EIN BUCCI?

Vier Ecken, vier Löcher und viele Varianten – der hausgemachte BUCCI, in seiner unverwechselbaren Form, ist ein innovatives **Smart Food System** und eine Erfindung der Firma Buccara.

■ DIE FORM

Die unkonventionelle Form mit ihren vier Löchern ist nicht nur markant sondern sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze beim Garen. Medium, Well Done, ... "Wie hätten Sie's denn gern?"

■ DIE TEXTUR

Jede Zutat wird, abgestimmt auf die BUCCI Variante, unterschiedlich fein zerkleinert - "Buccifiziert". Dadurch schmeckt der ganze BUCCI so saftig und gut wie sonst nur das beste Stück.

■ DIE MISCHUNG

Für eine besondere Geschmacksentfaltung werden die Rohstoffe zu einem Höchstmaß ausgeschöpft, ausgeklügelte Gewürzkombinationen vermischen sich optimal mit den zerkleinerten Zutaten.

■ DIE FRISCHE

Die Zutaten werden in ihrer optimalen Reife verarbeitet und nach der Buccifizierung direkt schockgefrostet. So stehen sie immer in bester Form und Geschmack zur Verfügung. Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten.

