

Wasserbüffel

Singen / Hohentwiel



HÖCHSTE QUALITÄTSSTANDARDS FÜR KOMPROMISSLOSEN GENUSS

Hinter der Marke „Büffel Bill“ stecken Manuel Ruess, Bastian Nagel und Martin Jaser aus Singen am Bodensee. Drei Köche, jung, leidenschaftlich und innovativ.

Wir von Büffel Bill gehen keine Kompromisse ein wenn es darum geht unsere Kunden mit qualitativ und geschmacklich einzigartigen Produkten zu versorgen. Gleichzeitig legen wir höchsten Wert darauf einen Beitrag zu nachhaltigem Fleischkonsum und ethischer Tierhaltung zu leisten. Deshalb schauen wir besonders genau auf die Aufzuchtbedingungen unserer Partner.

Büffel Fleisch gilt in vielen Teilen der Welt als absolute Delikatesse, aber in Europa war es noch gänzlich unbekannt. Gleichzeitig wollen wir dem männlichen Büffel sein Schicksal ersparen und ihm ein schönes Leben in freier Wildbahn ermöglichen. Über ein Jahr verbrachten wir damit geeignete Partner für die Produktion von Büffel Fleisch zu finden. Letztendlich ist es uns gelungen diese Partner zu finden.

Preise in €

SA	Carpaccio vom Wasserbüffel Schwarzer Assam-Pfeffer Avocado Baby-Leaf	19
WSANL	Wasserbüffel-Mozzarella Ciabatta Basilikum Tomate Nüsse	16
SE	Entrecôte vom Wasserbüffel Chimichurri Pimentos Süßkartoffelpommes Chili-Dip	37
ELS	Filet vom Wasserbüffel Madeira-Jus Wilder Brokkoli Schwarzer Trüffel Kartoffelsoufflée	40

SUPPEN

Preise in €

BSEWO	Asiatische Hühnersuppe Dim-Sum Chili Shiitake	10
SLW	Kartoffelschaumsuppe Karamellisierter Ziegenkäse Crostini	11
SWLK	Weißer Tomatensuppe Gebackene Riesengarnele Tomaten-Avocado-Tatar	12

SALATE

SAN	Frühlings-Salat Weißes Balsamicodressing Frühlingszwiebel Grüner Spargel	9
SAN	Mediterraner Salat Rucola Parmaschinken Parmesan Pinienkerne Sonnengereifte Tomaten	11

VORSPEISEN

LWN	Hüttenkäse-Terrine Cassis Pistazie Tramezzini	16
FSP	Dreierlei von der Wagenhauser Lachsforelle Tatar Gebeizt Geräuchert Meerrettich Gurke	17

VEGETARISCH

Preise in €

NLS
Grünkernrisotto
Kräuterseitlinge | geröstete Nüsse
Crème Frâiche 17

WESL
Hausgemachte Trüffelravioli
Trüffelschaum | Schwarzer Trüffel
Blattspinat 19

VEGAN

WBO
Asiatische Udon-Nudeln
Shiitake | Zuckerschoten | Tofu 17

FISCH

NLS
Konfierte Wagenhauser Lachsforelle
Geröstete Nüsse | Crème Frâiche
Baby-Gemüse | Grünkernrisotto 28

FSELWA
Schwarzer Heilbutt
Champagnerschaum | Tomatenkaviar
Mini-Gemüse | Blattspinat
Kartoffelsoufflé 30

FLEISCH

Preise in €

WSL	Kalbsleber Berliner Art Balsamico-Jus Karamellisierter Apfel Röstzwiebeln Kartoffelpüree	26
WSE	Landgockel vom Meschenmoser Hof Madeira-Jus Schwarzer Trüffel Grüner Spargel Trüffelravioli	27
MLS	Saltim-Bocca vom Kaninchenfilet Parmaschinken Cremolata Salbei Polentaschnitte	27
SL	Secreto vom Ibericoschwein Doppelbockbier Saubohnen Weißes Bohnenpüree Speck	28

VITAL & GESUND

SAN	Rumpsteak vom Weiderind Balsamicodressing Rucola Parmesan Pinienkerne Sonnengetrocknete Tomaten	28
-----	--	----

GOURMET-MENÜ

Preise in €

Sie können unser Gourmet-Menü bestellen zu folgenden Zeiten:

Montag bis Samstag: 18:00 Uhr - 21:00 Uhr

Sonntag: 17:30 Uhr – 20:30 Uhr

74

Amuse Bouche

SWLK

Weißer Tomatensuppe

Gebäckene Riesengarnele

Tomaten-Avocado-Tatar

LWN

Hüttenkäse-Terrine

Cassis | Pistazie | Tramezzini

ELS

Filet vom Wasserbüffel

Madeira-Jus | Wilder Brokkoli

Schwarzer Trüffel | Kartoffelsoufflée

ODER

FSELW

Schwarzer Heilbutt

Champagnerschaum | Tomatenkaviar

Mini-Gemüse | Blattspinat | Kartoffelsoufflée

???

Trio von Haselnüssen

Crème Brûlée | Parfait | Eis

Valrhonasschokolade | Crumble

REGION

Preise in €

AS	Wurstsalat nach Art des Hauses Emmentaler Gartengemüse	10
EWASL	Schwäbische Käsespätzle Röstzwiebeln Bunter Salat	15
EWASL	Schwäbischer Rostbraten Zwiebelkruste Gemüse Käsespätzle	27

KLASSIKER

LAS	Feinschmeckersalat Balsamicodressing Champignons Gebratenes Hühnerfleisch	16
LWS	Anti-Pasti Mediterran auf dem Olivenholzbrett Parmaschinken Feta Oliven Gefüllte Peperoni Ciabatta	19
LW	Käsevariation Weichkäse Hartkäse Edelschimmelkäse Chutney Wurzelbrot	15

REGIO-MENÜ

Preise in €

Sie können unser Winter-Menü bestellen zu folgenden Zeiten:

Montag bis Samstag: 18:00 Uhr - 21:30 Uhr

Sonntag: 17:30 Uhr – 21:00 Uhr

49

Amuse Bouche

FSP

Dreierlei von der
Wagenhauser Lachsforelle
Tatar | Gebeizt | Geräuchert
Meerrettich | Gurke

WSE

Landgockel vom Meschenmoser Hof
Madeira-Jus | Schwarzer Trüffel
Grüner Spargel | Trüffelravioli

NWE

Panna Cotta „Schwarzwälder Art“
Biskuit | Kirschen | Krokant | Gelée

2017

Weissburgunder OKTAV
Weingut Dr. Heger
Ihringen, Kaiserstuhl, Baden

Fl. 0,75 / 34,00 €

Der Weissburgunder OKTAV präsentiert eine helle, duftige Frucht nach jungen Mirabellen, knackigen Birnen und saftig-reifen Zitrusnoten. Ungemein viel Charme, glockenhelles Aroma und feine Rasse sorgen für unbeschwertem Genuß. Beschwingte, aber auch gut eingebundene und geschliffene Säure. Das lebhaftes Spiel geht in einen fruchtigen Nachhall über, dennoch aber angenehm trocken und mit heiterer Frische im Finish.



DESSERT

Preise in €

LEW	Affogato Espresso mit Vanilleeis	5
LENW	Variation von hausgemachtem Eis Früchte der Saison	9
NW	Variation von hausgemachtem Sorbet Früchte der Saison	9
N	Birnen Allerlei Sorbet Kompott Espuma Cremant	10
NWE	Panna Cotta „Schwarzwälder Art“ Biskuit Kirschen Krokant Gelée	10
NW	Trio von Haselnüssen Crème Brûlée Parfait Eis Valrhonaschokolade Crumble	11