

AROSA
Sylt · Travemünde · Scharmützelsee · Kitzbühel

BUDDENBROOKS

Reservierung unter: 045 02-30 70-835

Die Speisen können Spuren von
Gluten, Laktose, Hühnerei, Soja, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sellerie, Fisch,
Krebstieren, Weichtieren, Sesam, Senf, Lupinen oder Schwefeldioxid enthalten.
Bitte sprechen Sie im Bedarfsfall unsere Servicebrigade an.



BUDDENBROOKS



*Herzlich Willkommen
in unserem Buddenbrooks Restaurant.*

*Im Buddenbrooks verfolgen wir eine leichte französische
Küche als Basis, die wir mit asiatischen und modernen
Elementen erweitern.*

*Wichtig ist uns, dass wir die Produkte nicht verfälschen und die
Gerichte eine klare Sprache sprechen. Dabei bevorzugen wir sai-
sonale Produkte und Lebensmittel von Partnern aus der Region,
denen wir vertrauen.*

*Das gesamte Team wünscht Ihnen nun einen schönen und ge-
nussreichen Abend mit unserem Service, unserer Küche und un-
seren Weinen.*

*Dirk Seiger
Küchenchef*

*Svenja Müller
Restaurantleiterin*

Weinempfehlungen



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Taittinger Réserve Brut 0,1 l 12 €
0,75 l 69 €

Taittinger Rosé Brut 0,1 l 12 €
0,75 l 69 €

Weißwein

2016 Riesling Kalkmergel Qualitätswein trocken 0,1 l 4,50 €
Weingut Rings, Pfalz 0,75 l 28 €

2017 Grauburgunder Qualitätswein trocken 0,1 l 4,50 €
Weingut Jochen Dreissigacker, Rheinhessen 0,75 l 29 €

2017 Chablis "Vieilles Vignes" 0,1 l 7 €
Domaine Louis Michel & Fils, Frankreich 0,75 l 45 €

2017 Sauvignon Blanc 0,1 l 8,50 €
Cloudy Bay, Neuseeland 0,75 l 55 €

Roséwein

2016 Sancerre Rosé 0,1 l 7 €
Domaine Gérard Boulay, Loire, Frankreich 0,75 l 46 €

Rotwein

2015 Incognito Qualitätswein trocken 0,1 l 6 €
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,75 l 38 €

2015 Pannobile Qualitätswein trocken 0,1 l 8 €
Weingut Gernot & Heike Heinrich, Österreich 0,75 l 51 €

2017 Camins del Priorat 0,1 l 7 €
Alvaro Palacios, Priorat, Spanien 0,75 l 45 €

Gerichte Buddenbrooks

Marinierter Yellow Fin Thunfisch
Sesam / Fenchel / Miso
19 €

Gebackener Langustino
Bulgur / Gurke / Schafsjoghurt
19 €

Cesar Salad „Buddenbrooks“
Maisstubenküken / Römersalat / Pancetta
19 €

Suppe vom Atlantik Hummer
Koriander / Kokos / Coeur de Cognac
19 €

Sylter Deichlammschulter 24 h
Baked Beans / Chorizo / Basilikum
19 €

Roastbeef vom US-Rind
Kartoffel / Röstzwiebel / Perigord Trüffel
22 €

Ostsee Kabeljau in brauner Butter gebraten
Nordseekrabben / Sommerspinat / Champagnerschaum
22 €

Melanie's Milchschnitte
Mispel / Macadamia / Vin Santo
14 €

Schokoladenkuchen medium
Valrhona Schokolade / Tahiti Vanille / Kaymak
14 €

Sorbet vom Taittinger Champagner „ Kir Royal“
14 €

Auswahl vom Rohmilchkäse
Affineur Waltmann aus Erlangen

Alkoholfreie Empfehlungen

Sie haben heute keine Lust auf Champagner und Co?
Das Buddenbrooks hält immer eine kleine Auswahl an
alkoholfreien Alternativen für Sie bereit -
wie immer alles hausgemacht!

Cuvée Nr. 11 Unreifer Apfel & Eichenlaub
Manufaktur Jörg Geiger 0,1 l 7 €

Konstantinopler Apfelquitte
Mit Kaffir-Limettenblätter 0,1 l 7 €

Himmel & Erde
Mandarine, Karotte & Yuzu 0,1 l 7 €

Morellenfeuer
Saft von der Sauerkirsche mit Cru de Cacao 0,1 l 7 €

Dornfelder Traubensaft rot
Traubensaft & Verjus 0,1 l 7 €

Buddenbrooks Tropical
Ananas, Kokosnuss-Essig & Passionsfrucht 0,1 l 7 €

Cuvée Nr. 25 Birne/ Schlehe/ Douglasie
Manufaktur Jörg Geiger 0,1 l 7 €

