

**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.*

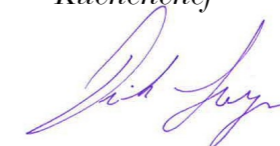
*Im Buddenbrooks verfolgen wir eine leichte französische  
Küche als Basis, die wir mit asiatischen und modernen  
Elementen erweitern.*

*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 €

