Herbst-Gänsemenü

** und Weinbegleitung*

Ein besonderer Herbstabend im Il Buco
Wir laden Sie herzlich ein, den Herbst von seiner genussvollsten Seite kennenzulernen. Freuen Sie sich auf ein eigens für diesen Anlass kreiertes Vier- oder Fünf-Gänge-Menü, in dem unser Küchenchef Mariusz die Leidenschaft der italienischen Küche mit den kulinarischen Traditionen Polens und Deutschlands vereint.
Im Mittelpunkt steht die Oldenburger Gans, die wir in unterschiedlichen, liebevoll ausgearbeiteten Kreationen präsentieren. Hausgemachte Pasta, ausgewählte saisonale Zutaten und fein aufeinander abgestimmte Aromen machen jeden Gang zu einem besonderen Genuss.
Begleitet wird unser Menü von sorgfältig ausgewählten Weinen, die den Charakter der einzelnen Gerichte unterstreichen.
Nehmen Sie Platz, genießen Sie den Abend und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen.

Entrée

Gruß aus der Küche
** Ferrari Maximum Blanc de Blanc Trentodoc 0,1*

Carciofo arrosto con fonduta di Pecorino

Geschmorte und leicht geröstete Artischocke · Pecorino-Fonduta · Zitrusnote
** 2025 Anemone Rosato 0,1*

Brodo di carne con verza, cervo e Scamorza affumicata

Klare Fleischbrühe · Wirsing · zwei Hirsch-Salsiccia-Klößchen · geräucherte Scamorza
** 2025 Sauvignon Blanc "Pfandturm" QbA 0,1*

Ravioli d'oca al Marsala, prugne affumicate e nocciole

Handgemachte Ravioli mit geschmorter Gans · Marsala-Gänsejus · geräucherte Pflaumen · geröstete Haselnüsse
** 2024 Bramìto della Sala Chardonnay Umbria IGT 0,1*

Petto d'oca arrosto

Gänsebrust mit knuspriger Haut · Kartoffelpüree · Rotkohlpüree · Apfelchips · Gänsejus
** 2024 Insoglio del Cinghiale' Toscana IGT 0,1*

Crema di ricotta e mascarpone con mela, cannella e caramello salato

Ricotta-Mascarpone-Creme · karamellisierter Apfel · Zimteis · Salzkaramell · Mandel-Crumble
** 2020 Cantine Florio 4cl*

Beim 4-Gang-Menü entfällt einer der ersten 3 Gänge nach Ihrer Wahl.
Inklusive Digestif oder Espresso

5-Gang-Menü 79 €/ Person · Bestellung bis 19:00 Uhr · **optionale Weinbegleitung 45 €/ Person**
4-Gang-Menü 68 €/ Person · Bestellung bis 19:30 Uhr · **optionale Weinbegleitung 39 €/ Person**

Tagesaktuelle Speisekarte

Minestra

Minestrone con manzo, vitello e pollo

Suppe Entenklabrühe · Wirsing · Salsiccia · geräucherter Scamorza · 13.9

Antipasti

Burrata pugliese con fichi e aceto di Modena

Burrata aus Apulien · Feigen · Aceto-di-Modena-Sauce · geröstetes Sylter Brot · Walnüsse · 19.9

Zucca arrosto con burrata pugliese

Gerösteter Kürbis · Burrata aus Apulien · Haselnüsse · Granatapfel · braune Butter · 18.5

Burrata pugliese affumicata con purea di pere e tartufo autunnale

Geräucherte Burrata aus Apulien · Birnenpüree · eingelegte Birne · Haselnuss · 18,9

Lingua di manzo tiepida con gremolata

Zart gegarte Rinderzunge · lauwarm serviert · hausgemachte Gremolata · 17.9

Carciofo arrosto con fonduta di Pecorino

Geschmorte und leicht geröstete Artischocke · Pecorino-Fonduta · Zitrusnote · 17.9

Insalata

Insalata di radicchio, fichi e gorgonzola

Radicchio-Salat · Feigen · Gorgonzola · Nussmischung · Pflaume · Himbeer-Aceto-Dressing · 16.9

Pasta fatta in Casa

Fettuccine ai cardoncelli

Hausgemachte Fettuccine · Kräuterseitlinge · Rahmsauce · 24.9

Fettuccine con spugnole e crema di pecorino

Hausgemachte Fettuccine · Morcheln · cremige Pecorino-Sauce · 25.5

Pappardelle con salsiccia di cervo

Hausgemachte Pappardelle · handgemachte Hirschsalsiccia · Rotweinsauce · Radicchio · Haselnuss · 26.5

Ravioli ripieni d'oca

Hausgemachte Ravioli · Gänsefleischfüllung · fruchtige Pflaumensauce · Haselnuss · 27.9

Fettuccine al burro e Belper Knolle

Hausgemachte Fettuccine · Butter · Zitronenschale · geriebene Belper Knolle (alt) · 22.5

Risotto

Risotto con guancia di vitello brasata

Risotto · langsam geschmorte Kalbsbacke · Rotweinjus · 28.9

Risotto con salsiccia e tartufo autunnale

Risotto · Pecorino · gebratene Salsiccia · frischer Herbstrüffel · Marsala-Jus · 29.9

Piatti di Carne

Petto d'oca arrosto

Gänsebrust mit knuspriger Haut · Kartoffelpüree · Rotkohlpüree · Apfelchips · Gänsejus · 36.9

Ossobuco con risotto allo zafferano

Ossobuco · Safranrisotto · 33,9

Ragù di cervo e cinghiale con polenta cremosa

Lang geschmortes Ragout aus Hirsch- und Wildschweinfleisch · cremige Polenta · 31,5

Piatti di Pesce

Filetto di branzino al vino bianco

Gebratenes Wolfsbarschfilet · cremiges Selleriepüree · Fenchel · Weißweinsauce · 32.9

Traditionelle Speisekarte

Antipasti

Vitello tonnato

Sous-vide gegartes Kalbsfilet · hausgemachte Thunfischcreme · 19.8

Pasta fatta in Casa

Spaghetti alla puttanesca

Hausgemachte Spaghetti · Tomaten · Oliven · Kapern · Anchovis · 22.9

Fettuccine al tartufo nero

Hausgemachte Fettuccine · frischer Herbsttrüffel · cremige Parmesan-Sauce · 32.9

Piatti di Carne

Fegato di vitello da latte

Fein geschnittene Milchkalbsleber · Röstkartoffeln · junger Blattspinat · Salbei oder Knoblauch · 29.8

Piatti di Pesce

Polpo alla griglia

Gegrillter Oktopus · Peperonata-Sauce · Paprikagemüse · goldbraun geröstete Kartoffeln · 39.5