

Herzlich Willkommen im Bucher Hof

Ihrem idyllischen Restaurant im Grünen

*Wir freuen uns, Sie in unserem Haus zu
verwöhnen.*

*Wir sind für Sie kreuz und quer durch die Region
rund um Rhein und Lahn gefahren um die
besten Produkte für die Gerichte unserer
Speisekarte zu bekommen.*

*Hieraus kocht der Chef, immer persönlich, leckere
Gerichte nach moderner Küchenphilosophie.
In unserer Küche wird alles frisch zubereitet.*

Handarbeit ist unser Motto

*Manchmal führt diese Sorgfalt zu ein bisschen
Wartezeit. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis und
versprechen Ihnen dafür als Gegenleistung, eine
besondere Freude für Ihren Gaumen.*

*Nun wünschen wir und all unsere netten Damen
vom Service einen angenehmen Aufenthalt und
Guten Appetit.*

Ihre Familie Pflug + Team

Der Anfang mit leckerer Suppe

Original Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Markklößchen
3,80 €

fruchtiges Tomatencremesüppchen
mit Sahnehaube
3,90 € 

leichtes St. Goarshäuser Rieslingsüppchen
4,30 € 
dasselbe mit gebratenen Riesengarnelen am Spieß
6,90 €

Oder lieber eine kleine Vorspeise

Die „Mozzkuh“ vom Bucher Hof
leckerer junger Kuhmilchkäse mit Bucher Honig
gratiniert an bunten Salaten
6,40 € 


Bucher Caprese
eingelegter Knoblauchkäse mit frischen Tomaten und
hausgemachter Bärlauchpesto an Salatbukett
5,60 € 
auch als leichtes Hauptgericht
12,80 € 

Geräucherte Lachsroschen
auf Kartoffelrösti mit Kräuterquarkcreme
5,80 €
als Hauptgericht
13,60 €

Wie wär´s mit frischem Salat

Salat „Blaues Ländchen“

knackig, bunt und frisch vom Markt
vegetarisch mit gebratenen Champignons

11,60 € 

oder

mit flambierten Schweinefiletstreifen

13,80 €

Salatteller „Bucher Hof“

den liebt der „Vadder“ vom Chef
der bunte Salatteller mit in Knoblauch und Butter
gebratenen Riesengarnelen

15,40 €

Salat „nach Chef`s Laune“

kann oft sehr „*feurig*“ sein, aber immer eine kleine
Besonderheit, nach jeweiligem Marktangebot

16,80 €

Selbstverständlich servieren wir Ihnen frisches Landbrot
gratis dazu und Sie können zwischen Kräuter-
Jogurtdressing und Balsamicodressing wählen.

Gerne können Sie eine Portion Kartoffelrösti mit
Kräuterquark für 3,50 €  dazu bestellen.

Auf Wunsch können Sie jedes
Hauptgericht auch als kleinere
Portion für 2,00€ weniger bestellen.

Die Hauptgerichte

*Unser Champignonrahmschnitzel
(Der Landklassiker!!!)
mit frittierten Kartoffelstiften und gemischtem
Salatteller
12,60 €*

*Gekochte Ochsenbrust auf Meerrettichsauce
mit Salzmannern und Wirsinggemüse frisch vom Markt
11,80 €*

*„Sandys“ Calvadosfilet
Lieblingsgericht der Chefin
Filet vom Schwein, mit leckerer Sauce von, in Calvados
flambierten Äpfeln, dazu Kartoffelkroketten und
gemischtem Salatteller
13,80 €*

*Rumpsteak (mind. 260g) mit
hausgemachter Kräuterbutter
wir servieren Bucher Kartoffelrösti und einen bunten
Salat dazu
(Unser Fleisch stammt von der renommierten Fleischerei
Bayer in Niederwallmenach)
16,90 €*




Aus der Region. Für die Region.

Für unsere Vegetarier

Hausgemachte Kartoffelrösti auf warmen
Tomatenragout mit Bucher Majoran
und Kräutercremeklecks an üppigem Salatbukett
10,90 € 

Gebratene Champignons in Kräuterschmand
an Tagliatellennudeln und ein bunter Salatteller
(das Pflug`sche Leibgericht)
12,40 € 

All unsere Speisen die mit dieser Tomate 
gekennzeichnet sind, bereiten wir vegetarisch (ohne
Fleisch und Fisch) zu!!!

Ahh der Fisch

Lachsschnitte im Weißweinsud pochiert
an Broccoliroschen mit Kräutersauce und
Tagliatellennudeln
14,60 €

Sven`s Fischüberrachung
Lassen Sie sich überraschen was der Chefkoch auf Ihren
Teller zaubert
16,40 €

Lust auf was Süßes????

Fragen Sie unsere netten Damen vom
Service nach der **Eis- und
Dessertkarte**, da ist auch das
Kaffeeangebot versteckt. 😊