

Bubak - Das Restaurant

Alles vom Fass.....

| | |
|--|--------|
| <i>Warsteiner Pils 0,3l</i> | 3,00 € |
| <i>Warsteiner Pils 0,5l</i> | 4,60 € |
| <i>König Ludwig, dunkel 0,3l</i> | 3,40 € |
| <i>König Ludwig, dunkel 0,5l</i> | 5,00 € |
| <i>König Ludwig Hefeweizen hell 0,3l</i> | 3,50 € |
| <i>König Ludwig Hefeweizen hell 0,5l</i> | 4,90 € |

Gemixtes Bier

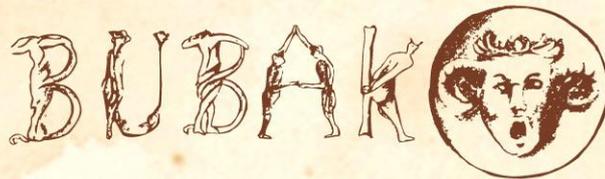
| | |
|--|--------|
| <i>Alster, Potsdamer ,Cola-Bier, Naturtrüb 0,3l</i> | 3,00 € |
| <i>Alster, Potsdamer , Cola-Bier, Naturtrüb 0,5l</i> | 4,60 € |

....und aus der Flasche

| | |
|--|--------|
| <i>König Ludwig Hefeweizen, alkoholfrei 0,5l</i> | 4,90 € |
| <i>Warsteiner Fresh, alkoholfrei 0,33l</i> | 3,90 € |
| <i>Berliner Weiße (rot, grün) 0,33l</i> | 3,90 € |

Spirituosen 2cl

| | |
|---------------------------------|--------|
| <i>Fernet Branca</i> | 2,00 € |
| <i>Malteser Kreuz</i> | 2,10 € |
| <i>Ramazotti (Zitrone, Eis)</i> | 2,50 € |
| <i>Wodka Gorbatschow</i> | 2,10 € |
| <i>Zwetschgenwasser</i> | 2,10 € |
| <i>Pflaumengeist (Scheibel)</i> | 2,50 € |
| <i>Williams Christbirne</i> | 2,50 € |
| <i>Cointreau auf Eis</i> | 2,50 € |
| <i>Eierlikör</i> | 2,00 € |
| <i>Baileys auf Eis</i> | 2,50 € |
| <i>Goldkrone</i> | 2,00 € |
| <i>Remy Martin V.S.O.P.</i> | 3,00 € |
| <i>Laphroaig 10 Jahre</i> | 4,00 € |



Bubak - Das Restaurant

Glenfiddich 12 Jahre 4,60 €

Mix

Aperol Spritz, Hugo oder Erdbeerbowle 4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser

naturell, medium, spritzig 0,25l 2,50 €

naturell, , medium, spritzig 0,5 l 4,50 €

naturell, , medium, spritzig 1,0 l 5,50 €

Lichtenauer Tonic 0,25 l 2,50 €

Lichtenauer Ginger Ale 0,25 l 2,50 €

Vitamalz 0,33 l 3,00 €

Coca Cola 0,2 l 2,50 € 0,5l 4,90 €

Coca Cola light 0,2 l 2,50 € 0,5l 4,90 €

Lichtenauer Orange 0,2 l 2,50 € 0,5l 4,90 €

Spezi 0,2 l 2,50 € 0,5l 4,90 €

Lichtenauer Zitrone 0,2 l 2,50 € 0,5l 4,90 €

Lichtenauer Rote Brause 0,2 l 2,50 € 0,5l 4,90 €

Hausgemachte Limonaden

Zitronenlimonade 0,25 l 3,90 €

Himbeerlimonade 0,25 l 3,90 €

Bauer - Säfte

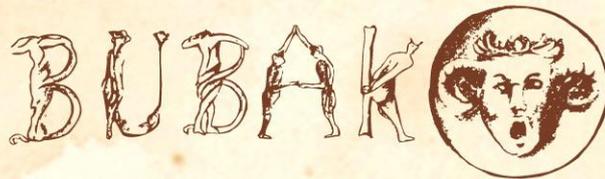
Apfelsaft/Schorle 0,2 l 2,50 € 0,5 l 4,90 €

Orangensaft/Schorle 0,2 l 2,50 € 0,5 l 4,90 €

Bananensaft/Schorle 0,2 l 2,50 € 0,5 l 4,90 €

Kirschsaft/Schorle 0,2 l 2,50 € 0,5 l 4,90 €

Kirsch-Bananensaft (Kiba) 0,2 l 2,50 € 0,5 l 4,90 €



Heiße Getränke

Bubak - Das Restaurant

| | |
|-----------------------------|--------|
| Espresso mit Wasser | 2,60 € |
| Espresso Doppelt mit Wasser | 4,50 € |
| Tasse Kaffee | 1,70 € |
| Pot Kaffee | 3,50 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Milchkaffee | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 3,50 € |
| Trinkschokolade | 3,50 € |
| Trinkschokolade mit Sahne | 3,70 € |
| Kännchen Schwarztee | 3,50 € |
| Kännchen Pfefferminztee | 3,50 € |
| Kännchen Roter Früchte Tee | 3,50 € |
| Kännchen Ingwer Tee | 3,50 € |

Weine und Prickelndes

Alle Weine enthalten Sulfite.

Weißwein

RIESLING ZEHNTKELLER TROCKEN

PFALZ QBA | HAMBACHER Schlossberg | WEINGUT GEORG NAEGELE

0,2 l 6,00 € 0,5 l 14,50 € Flasche 1,0 l 28,00 € Schorle 0,2 l 4,50 € 0,5 l 11,00 €

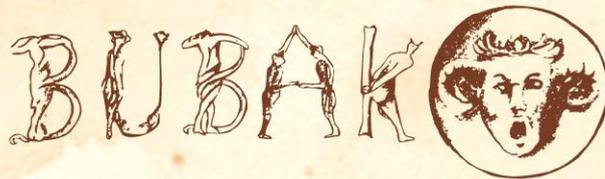
Der Riesling, König der Weißweine, mit seiner über 500 Jahre alten Anbautradition gehört zu den ältesten Rebsorten der Welt und zählt zu den bekanntesten und wichtigsten Rebsorten Deutschlands. Hier präsentiert er sich im Gaumen anregend saftig, rassig und brillant mit feiner Finesse. Erfrischende Fruchtaromen von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich bietet ein leichtes, spritziges Trinkvergnügen. Bestens zu eher leichteren Gerichten mit Fisch und Geflügel.

CUVÉE SOMMERTÄNZER HALBTROCKEN

PFALZ QBA | WINZERGELOSSENSCHAFT WEINBIET

0,2 l 6,00 € 0,5 l 14,50 € Flasche 0,75 l 18,00 € Schorle 0,2 l 4,50 € 0,5 l 11,00 €

Eine feinwürzige Cuvée aus den Rebsorten Riesling, Silvaner und Scheurebe. Der Duft nach blühenden Sommerwiesen zeichnet diesen charmanten, anregenden Wein aus; weder zu trocken noch zu mild, gerade richtig, um ein gutes Essen abzurunden. Ideal zu zart-aromatischen Speisen wie Gemüse- oder Pilzgerichten, zu gebratenem Schweinefleisch, Schinken- und Wurstspezialitäten.



Bubak - Das Restaurant

BACCHUS LIEBLICH

**RHEINHESSEN QBA | BECHTOLSHEIMER PETERSBERG | WEINGUT ERNST
BRETZ**

0,2 | 6,00 € 0,5 | 14,50 € Flasche 1,0 | 28,00 € Schorle 0,2 | 4,50 € 0,5 | 11,00 €

Sein Bouquet erinnert an süßes, saftiges Obst mit würzig-frischen Noten von Cassis und Orangenzesten. Mittelkräftig und vollmundig im Geschmack, dabei angenehm mild bis lieblich, mit einer leichten

Rotwein

FINCA LABARCA CRIANZA TROCKEN

SPANIEN | RIOJA DOCA | BODEGAS COVILA

0,2 | 6,50 € 0,5 | 16,00 € Flasche 0,75 | 19,50 € Schorle 0,2 | 4,90 € 0,5 | 12,00 €

Dieser Wein zeigt reife dunkle Früchte mit Nuancen von Vanille, geröstetem Kaffee und Kakao von der Reifung im Eichenholz. Am Gaumen präsentiert er sich ausdrucksstark und nachhaltig, schön ausgewogen zwischen Frucht und Struktur. Ein Rioja mit Kraft und Charakter. Toll zu Rumpsteak oder Lammfilet. 12 Monate Barrique

SALENTO ROSSO HALBTROCKEN

ITALIEN | SALENTO IGT | CASA VINICOLA BOTTER

0,2 | 5,00 € 0,5 | 12,00 € Flasche 0,75 | 17,00 € Schorle 0,2 | 4,20 € 0,5 | 10,00 €

Dieser würzige Südtaliener verwöhnt mit dichten Aromen dunkler Beerenfrüchte und getrockneten Pflaumen, harmonisch abgestimmt mit samtiger Restsüße.

Rosé

ARCA NOVA ROSADO TROCKEN

PORTUGAL | VINHO VERDE DO | QUINTA DAS ARCAS

0,2 | 5,00 € 0,5 | 12,00 € Flasche 0,75 | 17,00 € Schorle 0,2 | 4,20 € 0,5 | 10,00 €

Ein wundervoller Vinho Verde aus der gleichnamigen Weinregion im Nordwesten Portugals – frische Aromen roter Früchte, leicht und angenehm spritzig und durch sein zartes Prickeln wirklich herrlich erfrischend. Ein leichter Genuss - nicht nur für heiße Tage- und ideale Begleitung zu feinen Salaten, Fisch und gebratenem Geflügel.

CUVÉE SOMMERTÄNZER ROSÉ FEINHERB

PFALZ | WINZERGELOSSENSCHAFT WEINBIET

0,2 | 6,00 € 0,5 | 14,50 € Flasche 0,75 | 18,00 € Schorle 0,2 | 4,50 € 0,5 | 11,00 €

Aus den Rebsorten Portugieser und Merlot wurde dieser erfrischende Rosé komponiert, mit einem fruchtig-frischen Bouquet nach roten Sommerfrüchten, das an Erdbeeren und Süßkirschen denken lässt, bereitet er ein bodenständiges Trinkvergnügen. Im Geschmack feinherb abgestimmt mit dezenter Restsüße.

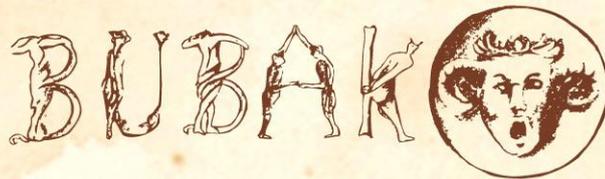
Sekt

Rotkäppchen trocken/halbtrocken mild

0,1 | 2,30 €

Rotkäppchen trocken/halbtrocken/mild Flasche

0,7 | 16,90 €



Bubak - Das Restaurant

Salat und Vorspeise

| | |
|---|---------------|
| <i>Hausgemachtes Ragout Fin vom Kalb mit Käse überbacken an Toast</i> | 5,20 € |
| <i>Frischer Salat Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurke, an Olivenöl und Balsamico Essig</i> | 6,20 € |

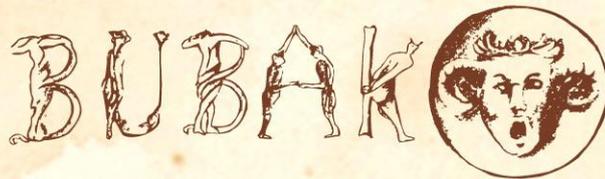
Spreewälder Spezialitäten

Was macht den Spreewälder stark? Pellkartoffeln, Leinöl und Quark!

| | |
|--|----------------|
| <i>Pellknollen, (Pellkartoffeln) mit Kräuterquark und Leinöl</i> | 8,50 € |
| <i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffeln</i> | 13,90 € |

Fleischgerichte

| | |
|--|----------------|
| <i>Rostbrätel, Kammsteak mit Senf und Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln</i> | 11,90 € |
| <i>Kalbsleber mit gedünsteten Zwiebeln und hausgemachter Kartoffelstampf</i> | 14,50 € |
| <i>Putenzauber Bandnudeln mit Putenbrust, Sahnesoße, und frischem Gemüse</i> | 15,90 € |
| <i>Schnitzel mit frischen Blumenkohl und Kartoffeln</i> | 15,60 € |
| <i>Schweinefilet 200 g mit Butterbohnen , dazu Krokette</i> | 16,20 € |
| <i>Geschmorte Ochsenbäckchen (Muskelfleisch) an Apfelrotkohl und Kartoffeln</i> | 16,50 € |



Bubak - Das Restaurant

Fischgerichte

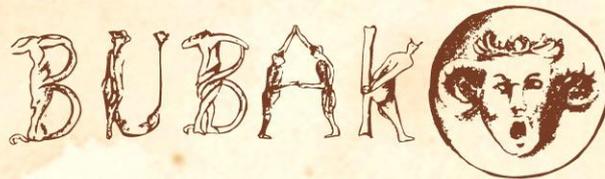
| | |
|--|---------|
| <i>Gebratenes Viktoriabarschfiletfilet, Gurkengemüse, Meerrettichstampf</i> | 17,50 € |
| <i>Gebratenes Zanderfilet mit Fenchel in Butter geschwenkt und Salzkartoffeln</i> | 20,90 € |

Vegetarisch

| | |
|---|---------|
| <i>Pellkartoffeln (Pellknollen) mit Kräuterquark und Leinöl</i> | 8,50 € |
| <i>Plinse gefüllt mit Oliven, Tomate und Mozzarella, dazu reichen wir eine Pestosahnesauce</i> | 14,90 € |
| <i>Bandnudeln mit Sahnesoße, und frischen Gemüse</i> | 15,90 € |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|--------|
| <i>Portion Pommes</i> | 3,50 € |
| <i>Plinse mit Apfelmus</i> | 5,80 € |
| <i>Fischstäbchen an Kartoffelstampf</i> | 6,90 € |
| <i>Schnitzel, Pommes frites</i> | 7,50 € |
| <i>Portion Ketchup oder Mayonnaise</i> | 0,30 € |



Bubak - Das Restaurant

Die Spezialität unseres Hauses: Qualitätssteaks vom Lavasteingrill

Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

english = blutig medium = rosa well done = durch

Die Gewichtsangaben der Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht.

“SURF & TURF”

Rinderhüftsteakstreifen und Garnelen an Raukesalat 17,90 €
aus dem Herzstück der Rinderhüfte, zart gereift und ohne Fett

**Rumpsteak mit Garnele, Kräuterbutter
und Krokette** 29,90 €

aus dem Rinderrücken geschnitten und mit
Fettrand gegrillt, erhält es sein saftiges Aroma

Hüftsteak aus dem Herzstück der Rinderhüfte, zart gereift und ohne Fett

200 g 10,90 €

300 g 16,30 €

Pfeffersteak ein Hüftsteak

200 g 11,70 €

400 g 17,50 €

Rumpsteak aus dem Rinderrücken geschnitten und mit

Fettrand gegrillt, erhält es sein saftiges Aroma

200 g 18,90 €

300 g 28,30 €

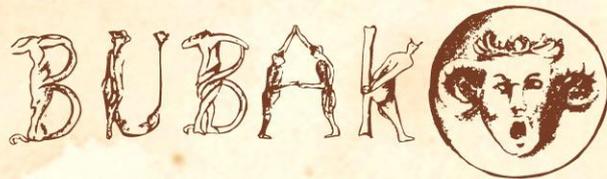
Filetsteak das zarteste Steak vom Rind

200 g 22,50 €

300 g 33,70 €

Wählen Sie Ihre Beilage dazu selbst aus:

| | | | | | |
|---------------------------|--------|----------------|--------|-----------------|--------|
| Dijon Senfsauce | 3,50 € | Schmorzwiebeln | 3,00 € | Bratkartoffeln | 5,00 € |
| Green Pepper Sauce | | Butterbohnen | 4,50 € | Krokette | 3,50 € |
| scharf, mit vielen grünen | | Gurkengemüse | 4,50 € | Pommes Frites | 3,50 € |
| Pfefferkörnern | 3,50 € | Fenchelgemüse | 5,00 € | Kartoffelstampf | 4,00 € |
| Kräuterbutter | 2,20 € | | | | |
| Meerrettich | 3,00 € | | | | |



Bubak - Das Restaurant

Herbstspeisen

Suppen

Cremige Kürbissuppe

3,80 €

Kartoffelsüppchen mit Pfifferlingen

4,00 €

Vorspeisen

Entenbrust gebraten, auf Raukesalat

mit Olivenöl und Balsamico Essig

9,90 €

Feldsalat mit in Butter gebratenem Kürbis

5,90 €

Hauptspeisen

Wildgulasch mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln

14,90 €

Lammbraten an Rotkohl und Kartoffeln

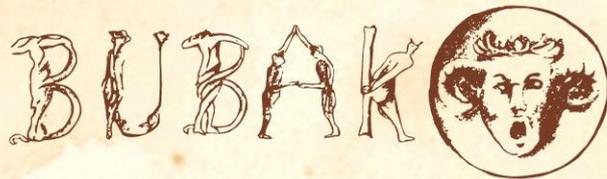
16,90 €

Vegetarisch

Röstgemüse-Salat

(Zucchini, Paprika, Aubergine, Fenchel, Kürbis, Champignon in Butter und Olivenöl)

12,50 €



Bubak - Das Restaurant

Unsere Veranstaltungsangebote

bis 01.01.2021

Bitte Plätze reservieren!

Sankt Martins Gans

11.11.2020 bis 15.11.2020

Gänseleber auf Blattsalat

6,90 €

Martinsganskeule an Grünkohl und Klöße

19,90 €

Martinsgansbrust an Rotkohl und Kartoffeln

20,90 €

Martingansbrunch

Sonntag 15.11.2020

11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

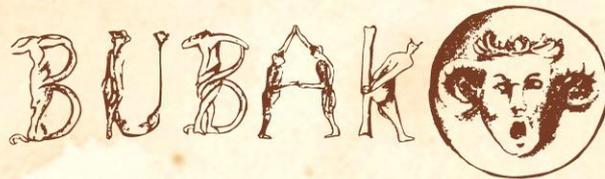
Hochzeitssüppchen, Blattsalat

Gänseleber, Martinsganskeule, Martinsgansbrust

Rotkohl, Grünkohl

Klöße, Kartoffeln

Preis pro Person 24,90 €



Bubak - Das Restaurant

Weihnachtsfeiern für Freunde und Kollegen

Arrangement 1:

Glühweinkahnfahrt, anschließend Entenkeulen, Rotkohl, Grünkohl, Kartoffeln, Klöße – danach Nachtwächterrundgang und nach dem Rundgang reichen wir Ihnen einen hausgemachter Bratapfel mit Vanillesoße

Preis 48,00 € p.P.

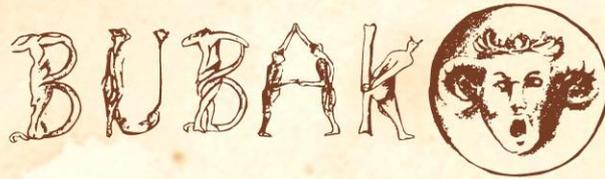
Arrangement 2:

- Glühweinkahnfahrt, anschließend Entenkeulen, Rotkohl, Grünkohl, Kartoffeln, Klöße - als Dessert reichen wir Ihnen einen hausgemachter Bratapfel mit Vanillesoße*
- Preis 34,00 € p.P.*

Die Arrangements sind buchbar ab 10 Personen.

Öffnungszeiten zu den Feiertagen:

11.00 Uhr bis 21.30 Uhr



Bubak - Das Restaurant

*Unser Eisangebot finden Sie in unserer
Eiskarte.*

Kuchen und Torte
*je nach Tagesangebot
zur Auswahl
am Büfett.*

**Für Seniorenteller
und
kleinere Portionen**
berechnen wir 70% des Normalpreises.

*Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Speisen und Getränken:
Wenden Sie sich an unsere Servicekräfte,
für eine weitere Beratung der Inhaltsstoffe.*