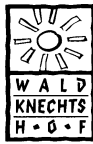


Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



*Geöffnet täglich
von 12:00 bis 23:00 Uhr
am Wochenende
bis 24:00 Uhr*

*Erste und Letzte Bestellung;
Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag
12:00-14:00 Uhr / 18:00-21:00 Uhr
Dienstag und Mittwoch geschlossen.*



7-Gang Versucherle Menü

Hausgebeizter Lachs

und sein Kaviar auf warmem Kartoffelespuma
mit fermentierter Roter Beete.

Geschäumte Petersilienwurzelschaumsuppe

Mit Gewürzbirne und Zimtcroustons

Gebackenes Onseneí

Auf Bratkartoffelstampf, Babyspinat und Aioli

Zanderfilet in Nussbutter gebraten

Auf Alblinsen, Pommes Parisienne von der Süßkartoffel, mit 3erlei Senfsoße

Grapefruit Sorbet

Mit Ginie-Wachholder - Espuma

Lammhüfte im Heu gebacken

Auf geröstetem Knoblauch-Kartoffelpüree mit gesäuerten Saubohnen

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

Menü: 79,00 Euro.



5-Gang Genießer Menü

Geräucherter und glasierter Aal

Auf Rote-Beete Carpaccio, mit Ziegenkäsemousse
und Murgtäler Chiabrot

Kalbsbries Ravioli

Auf Alblinsen an Morchelschaum und Kalbsjus

Schwarzwälder Störfilet

Auf Kartoffel-Kohlkuchlein an cremigem
Wildkräuter – Mojo Espuma

Variation von der Ente

Mit geschmortem Chicorée und fermentiertem Knoblauch

Weißes Kaffeeparfait

Mit Brinengriestart und Schokogel

Menü: 59,00



3-Gang Gutshof Menü

Entenleberterrine

Mit Kaffeecaramel, Orangengel und Brioche

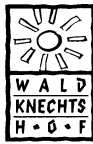
Duett vom Reh

Mit Rotweinquitte, Sellerie und Walnuss Schupfnudeln

Amarettini Mandel Mousse im Baumkuchenmantel

Mit Zimteis

Menü: 35,50



3-Gang Menü vegetarisch

Geschäumte Petersilienwurzel Cremesuppe

Mit Gewürzbirne und Zimtcroustons

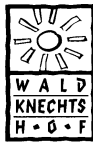
Hausgemachte Kräutergnocchi

An feinen Negrotomaten mit Ziegenkäsemousse *

Amarettini Mandelmousse im Baumkuchenmantel

Mit Zimteis

Menü: 32,50



Vorspeisen

Geräucherter und glasierter Aal

Auf Rote-Beete Carpaccio, mit Ziegenkäsemousse
und Murgtärer Chiabrot 14,90

Entenleberterrine

Mit Kaffeecaramel, Orangengel und Brioche 11,90

Gebackenes Onsenei

Auf Bratkartoffelstampf, Babyspinat und Aioli 10,90

Hausgebeizter Lachs

und sein Kaviar auf warmem Kartoffelespuma
mit fermentierter Roter Beete. 12,90

Angeräucherter Rindertartar

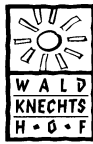
Wachtelei, Cornichons, Schalotte, Cognac 11,40

Geschäumte Petersilienwurzelsuppe

Mit Gewürzbirne und Zimtcroustons 6,80

Kalbsbries Ravioli

Auf Alblinsen an Morchelschaum und Kalbsjus 11,80



Hauptgänge

Variation von der Ente

Mit geschmortem Chicorée und fermentiertem Knoblauch 23,50

Mit Gänseleber gefüllte Wachtel

Auf Rahmwirsing an Madeira Jus 24,90

Duett vom Reh

Mit Rotweinquitte, Sellerie und Walnuss Schupfnudeln 25,50

Schwarzwälder Störfilet

Auf Kartoffel-Kohlküchlein an cremigem
Wildkräuter – Mojo Espuma 23,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Auf Käseknöpfe, mit Röstzwiebeln, Madeirazwiebeln und Portwein
Schalotten 22,50

Lammhüfte im Heu gebacken

Auf geröstetem Knoblauch-Kartoffelpüree mit gesäuerten Saubohnen 24,50

Hausgemachte Kräutergnocchi

An feinen Negrotomaten mit Ziegenkäsemousse 17,50

Zanderfilet in Nussbutter gebraten

Auf Alblinsen, Pommes Parisienne von der Süsskartoffel, mit 3erlei Senfsoße 23,50



Desserts

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

10,50

Amarettini Mandel Mousse im Baumkuchenmantel

Mit Zimteis

9,80

Weißes Kaffeeparfait

Mit Brinengriestart und Schokogel

9,50