

## Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



*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*

### *Gebratenes Makrelenfilet an Wildkräuterpesto*

Auf Negro und Ochsenherztomaten Carpaccio mit Ziegenkäsemousse

\*\*\*

### *Geschäumte Suppe von Sauerampfer und grünem Pfeffer*

Mit Wildkräuter – Frischkäse Klößchen

\*\*\*

### *Kalbsbries Ravioli*

Auf Alblinsen an Morchelschaum und Kalbsjus

\*\*\*

### *Gebratenes Lachsforellenfilet mit Jakobsmuschel*

Auf Rahmkohlrabi mit sautierten Kirschtomaten und Wildkräuterpesto

\*\*\*

### *Grapefruit Sorbet*

Mit Ginie-Wachholder – Espuma

\*\*\*

### *Milchkalbsrücken unter der Morchel – Spitzwegerich Kruste*

Auf gratiniertem Pilzragout mit Zuckerschoten, Kräuterschupfnudeln

\*\*\*

### *Zeretzter Schwarzwaldgin*

Calamansi, Holunder, Wachholder Espuma, Tonic Sorbet

Menü: 86,00 Euro.



## *5-Gang Genießer Menü*

### *Hausgebeizter Lachs*

mit seinem Kaviar, an Spargelmousse und karamellisiertem Fenchel

\*\*\*

### *Grüner Spargel- Büffelmozzarella Salat*

Mit Chiabrot, Wachtelei, Büffelmozzarella aus dem Schwarzwald,  
Schwarzwälder Schinken,

\*\*\*

### *Gebratenes Schwarzwälder Störfilet*

Auf Spargelrisotto, Wildkräuter – Mojo Espuma und pochiertem Ei

\*\*\*

### *Mit Pistazienmousse gefüllte Wachtel*

Jungen Erbsen, kleinen Karotten und Souzette Kartoffeln an Madeira Jus

\*\*\*

### *Rhabarber, Erdbeere und Ziegenkäse in Texturen*

Menü: 65,00



## *3-Gang Gutshof Menü*

### *Interpretation von Matjes Hausfrauenart*

Grüner Apfel, marinierte Zwiebel, Gurke, Saure Sahne, Kartoffel

\*\*\*

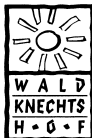
### *Lammhüfte im Heu gebacken*

Auf geröstetem Knoblauch-Kartoffelpüree mit gegrilltem Frühlingslauch

\*\*\*

### *Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche*

Menü: 35,50



## *3-Gang Menü vegetarisch*

*Geschäumte Suppe von Sauerampfer und grünem Pfeffer*

Mit Wildkräuter – Frischkäse Klößchen

\*\*\*

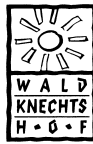
*Hausgemachte Kräutergnocchi*

An feinen Negrotomaten mit Ziegenkäsemousse und Wildkräutern \*

\*\*\*

*Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche*

Menü: 32,50



## *Vorspeisen*

### *Interpretation von Matjes Hausfrauenart* 12,90

Grüner Apfel, marinierte Zwiebel, Gurke, Saure Sahne, Kartoffel

### *Grüner Spargel- Büffelmozzarella Salat*

Mit Chiabrot, Wachtelei, Büffelmozzarella aus dem  
Schwarzwald, Schwarzwälder Schinken, 14,90

### *Gebratenes Makrelenfilet an Wildkräuterpesto*

Auf Negro und Oxsenherztomaten Carpaccio mit Ziegenkäsemousse  
12,90

### *Hausgebeizter Lachs*

mit seinem Kaviar, an Spargelmousse und karamellisiertem Fenchel  
14,90

### *Angeräucherter Rindertartar*

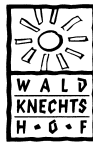
Wachtelei, Cornichons, Schalotte, Cognac 12,40

### *Geschäumte Suppe von Sauerampfer und grünem Pfeffer*

Mit Wildkräuter – Frischkäse Klößchen 6,80

### *Kalbsbries Ravioli*

Auf Alblinsen an Morchelschaum und Kalbsjus 11,80



## *Hauptgänge*

### *Milchkalbsrücken unter der Morchel - Spitzwegerich Kruste*

Gratiniertes Pilzragout mit Zuckerschoten und Kräuterschupfnudeln 25,80

### *Mit Pistazienmousse gefüllte Wachtel*

Jungen Erbsen, kleinen Karotten und Souzette Kartoffeln an Madeira Jus  
24,90

### *Variation vom Kaninchen*

An schwarzer Olivensoße, Artischockentörtchen und Tomatenpolenta  
24,50

### *Gebratenes Schwarzwälder Störfilet*

Auf Spargelrisotto, Wildkräuter – Mojo Espuma und pochiertem Ei  
23,90

### *Schwäbischer Zwiebelrostbraten*

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

### *Lammhüfte im Heu gebacken*

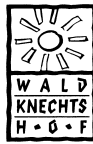
Auf geröstetem Knoblauch-Kartoffelpüree mit gegrilltem Frühlingslauch  
24,50

### *Hausgemachte Kräutergnocchi*

An feinen Negrotomaten mit Ziegenkäsemousse, Wildkräutern  
17,50

### *Gebratenes Lachsforellenfilet und Jakobsmuschel*

Auf Rahmkohlrabi mit sautierten Kirschtomaten und Wildkräuterpesto  
23,50



## *Desserts*

*Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche*

10,50

*Rhabarber, Erdbeere und Ziegenkäse in Texturen*

10,50

*Zeretzter Schwarzwaldgin*

Calamansi, Holunder, Wachholder Espuma, Tonic Sorbet 10,50