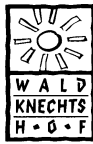


Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



*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

Cevíce vom Zackenbarsch

Mit, Limette, Granatapfel, Chili

Geschäumte Suppe von Sauerampfer und grünem Pfeffer

Mit Wildkräuter – Frischkäse Klößchen

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Jakobsmuschel

Auf Rahmkohlrabi mit sautierten Kirschtomaten und Wildkräuterpesto

Duett von der Perlhuhnbrust

Auf Erbsenpüree, glasierten jungen Karotten, Speck Chips,, und Praline

Grapefruit Sorbet

Mit Ginie-Wacholder – Espuma

Milchkalbsrücken unter der Morchel - Spitzwegerich Kruste

Auf gratiniertem Pilzragout mit Zuckerschoten, Kräuterschupfnudeln

Variation von Kokosnuss und Ananas

Kokoshippen, Kokoscrème, Ananas – Rum Ragout, Kokoseis, Ananassorbet

Menü: 86,00



5-Gang Genießer Menü

Hausgebeizter Lachs

mit seinem Kaviar, mit Wildkräutermousse und karamellisiertem Fenchel

Grüner Spargel- Büffelmozzarella Salat

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

Gebratenes Schwarzwälder Störfilet

Auf Zitronenrisotto, Wildkräuter – Mojo Espuma und pochiertem Ei

Mit Pistazienmousse gefüllte Wachtel

Auf Auberginenkaviar mit Fondant Kartoffeln

Rhabarber, Erdbeere und Ziegenkäse in Texturen

Menü: 65,00



3-Gang Gutshof Menü

Interpretation von Matjes Hausfrauenart

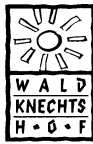
Grüner Apfel, marinierte Zwiebel, Gurke, Saure Sahne, Kartoffel

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

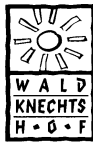
Mit Wildkräuter – Frischkäse Klößchen

Pfifferlingravioli

An Salzeibutter , Parmesan, Sommertrüffel

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, Pfifferlingen, Wachtelei, Büffelmozzarella
aus dem Schwarzwald, Schwarzwälder Schinken

14,90

Makrelenfilet auf Ziegenkäsecreme

Mit Negro, Ochsenherz und gelben Tomaten. an Basilikumöl und
frischem Basilikum

12,90

Hausgebeizter Lachs

mit seinem Kaviar, Wildkräutermousse und karamellisiertem Fenchel

14,90

Angeräucherter Rindertartar

Wachtelei, Cornichons, Schalotte, Cognac

12,40

Geschäumte Suppe von Sauerampfer und grünem Pfeffer

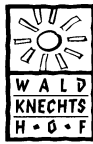
Mit Wildkräuter – Frischkäse Klößchen

6,80

Ceviche vom Zackenbarsch

Mit, Limette, Granatapfel, Chili

12,80



Hauptgänge

Milchkalbsrücken unter der Morchel - Spitzwegerich Kruste
Gratiniertes Pilzragout mit Zuckerschoten und Kräuterschupfnudeln 25,80

Mit Pistazienmousse gefüllte Wachtel
Auf Auberginenkaviar mit Fondant Kartoffeln 24,90

Duett von der Perlhuhnbrust
Auf Erbsenpüree, glasierten jungen Karotten, Speck Chips, und Praline 21,50

Gebratenes Schwarzwälder Störfilet
Auf Zitronenrisotto, Wildkräuter – Mojo Espuma und pochiertem Ei 23,90

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

Lammhäfte im Heu gebacken
Auf geröstetem Knoblauch-Kartoffelpüree mit gegrilltem
Frühlingslauch und Speckbohnenbündchen 24,50

Pfifferlingravioli
An Salbeibutter, Parmesan, Sommertrüffel 17,50

Gebratenes Lachsforellenfilet und Jokobsmuschel
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

Variation von Kokosnuss und Ananas

Kokoshippen, Kokoscrème, Ananas – Rum Ragout, Kokoseis, Ananassorbet

10,50