



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 Gourmet Menü

Geräucherter und glasierter Aal

Auf Rote-Beete Carpaccio, mit Röther Ziegenkäsemousse
und Murgtärer Chiabrot

Fenchelconsommé

Mit Artischocke und Briestortellini

Sauerbraten vom Schwarzwälder Stör

Auf Champagner-Schwarzwurzel und süßen Pariser Kartoffeln

Duett von der Perlhuhnbrust

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

Grapefruit Sorbet

Mit Ginie-Wachholder - Espuma

Duett vom Reh

Mit gratinierter Waldpilz-Tart, Selleriepüree
und Rotweinquitte

Variation von Hagebutte, Ziegenkäse und Birne

Menü: 86,00 Euro.



5-Gang Genießer Menü

Hausgebeizter Lachs

Auf warmem Kartoffelespuma, karamellisiertem Fenchel
und Dinkelcroutons

Wildmaultäschle

Auf gesäuerten Alblinsen mit Nussbutter und Kartoffelstroh

Gebratener Zackenbarsch

Auf Cazuela ~ Muschel-Bohnen Ragout ~ mit knuspriger Chorizo

Mit Gänseleber gefüllte Wachtel

Auf Madeira Jus, Auberginenkaviar und Fondant Kartoffeln

Variation von Brombeere und Schokolade

Menü:65,00



3-Gang Gutshof Menü

Entenleberterrine

Mit Kaffeekrokant, Passionsfrucht und Brioche

Lammhüfte im Heu gebacken

Auf geröstetem Knoblauch-Kartoffelpüree mit gesäuerten Saubohnen

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

Menü: 37,50



3-Gang Menü vegan

Kürbis - Zitronen Soja Käse

Kürbis in verschiedenen Texturen, mit Zitronen Soja Käse, Ananas Gel und russischem Basilikum

Baby Wurzelgemüse im Fenchelsud gegart

Mit Süsskartoffeln und Feigen

Mille Feuille von der Valrhonachokolade

Mit Kokos Vanille Crème, Cassis Sorbet, und salzigem Karamell - Crumble

Menü: 35,50



Vorspeisen

Geräucherter und glasierter Aal

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

Kürbis - Büffelcamembert

Kürbis in verschiedenen Texturen, mit Camembert - Crème
Brulée, Ananas Gel und russischem Basilikum 12,90

Entenleberterrine

Mit Kaffeekrokant, Passionsfrucht und Brioche 13,90

Hausgebeizter Lachs

Auf warmem Kartoffelespuma, karamellisiertem Fenchel 12,90
und Dinkelcroutons

Angeräucherter Rindertartar

Wachtelei, Cornichons, Schalotte, Cognac 12,40

Fenchelconsomme

Mit Artischoke und Kalbsbriestortellini 6,90

Wildmaultäschle

Auf gesäuerten Alblinsen mit Nussbutter und Kartoffelstroh 12,90



Hauptgänge

Duett vom Reh

Mit gratinierter Waldpilz-Tart, Selleriepüree 26,90
und Rotweinquitte

Mit Gänseleber gefüllte Wachtel

Auf Madeira Jus, Auberginenkaviar und Fondant Kartoffeln 25,90

Duett von der Perlhuhnbrust

Auf Erbsenpüree, glasierten jungen Karotten, Speck Chips, und Praline 23,50

Sauerbraten vom Schwarzwälder Stör

Auf Champagner-Schwarzwurzel und süßen Pariser Kartoffeln 25,90

Baby Wurzelgemüse im Fenchelsud gegart (vegan)

Mit Süsskartoffeln und Feigen 20,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rücken 300gr

Auf Käseknöpfle, mit Röstzwiebeln, Madeirazwiebeln und Portwein
Schalotten 24,50

Lammhüfte im Heu gebacken

Auf geröstetem Knoblauch-Kartoffelpüree mit gesäuerten Saubohnen 24,50

Gebratener Zackenbarsch

Auf Cazuela - Muschel-Bohnen Ragout - mit knuspriger Chorizo 25,90



Desserts

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

10,80

Variation von Brombeere und Schokolade

10,80

Mille Feuille von der Valrhonaschokolade (vegan)

Mit Kokos Vanille Crème, Cassis Sorbet, und salzigem Karamell Crumble

10,80

Variation von Hagebutte, Ziegenkäse und Birne

10,80