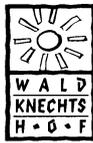


## Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



*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 Murgtäler Chiabrot

\*\*\*

### *Petersilienwurzelcrèmesuppe*

Mit Gewürzbirne und Zimtcroustons

\*\*\*

### *Sauerbraten vom Schwarzwälder Stör*

Auf Champagner-Schwarzwurzel und süßen Pariser Kartoffeln

\*\*\*

### *Duett von der Barbarie Ente*

Entenbrust und Frühlingsrolle, an asiatischem Zuckerschotensalat

\*\*\*

### *Grapefruit Sorbet*

Mit Ginie-Wachholder - Espuma

\*\*\*

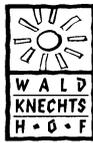
### *Duett vom Reh*

Mit gratinierter Waldpilz-Tart, Selleriepüree  
und Rotweinquitte

\*\*\*

### *Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche*

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

\*\*\*

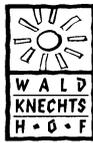
### *Mit Gänseleber gefüllte Wachtel*

Auf Madeira Jus, Auberginenkaviar und Fondant Kartoffeln

\*\*\*

*Variation von Hagebutte, Ziegenkäse und Birne*

Menü:65,00



## *3-Gang Gutshof Menü*

### *Entenleberterrine*

Mit Kaffeekrokant, Passionsfrucht und Brioche

\*\*\*

### *Duett vom Iberico - Karree und Secreto*

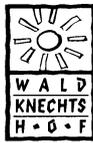
Auf Auberginepüree, mit gegrilltem mediterranen Gemüse und Mojo Rojo

\*\*\*

### *Interpretation vom Bratapfel*

Bratapfel, Praliné Füllung, Hippe, Panna – Cotta, Quarkmousse

Menü: 37,50



## *3-Gang Menü vegan*

### *Zucchini - Salat*

Mit Portwein geschmorter Rote - Beete und Cashewkern - Käse

\*\*\*

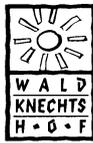
### *Zitronen - Mandel Risotto*

Mit Babykresse und Krokant

\*\*\*

*Komposition von Karotte, Kokos, Keks und Vanille*

Menü: 35,50



## *Vorspeisen*

### *Geräucherter und glasierter Aal*

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

### *Zucchini - Salat (vegan)*

Mit Portwein geschmorte Rote - Beete und Cashewkern - Käse 12,90

### *Entenleberterrine*

Mit Kaffeekrokant, Passionsfrucht und Brioche 13,90

### *Hausgebeizter Lachs*

Auf warmem Kartoffelespuma, karamellisiertem Fenchel 12,90  
und Dinkelcroutons

### *Angeräucherter Rindertartar*

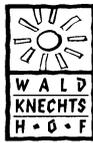
Wachtelei, Cornichons, Schalotte, Cognac 12,40

### *Petersilienwurzelcrèmesuppe*

Mit Gewürzbirne und Zimtcroustons 6,90

### *Wildmaultäschle*

Auf gesäuerten Alblinsen mit Nussbutter und Kartoffelstroh 12,90



## *Hauptgänge*

### *Duett vom Reh*

Mit gratinierter Waldpilz-Tart, Petersilienwurzel 26,90  
und Balsamessig - Kirschen

### *Mit Gänseleber gefüllte Wachtel*

Auf Madeira Jus, Auberginenkaviar und Fondant Kartoffeln 25,90

### *Duett von der Barbarie Ente*

Entenbrust und Frühlingsrolle, an asiatischem Zuckerschotensalat 25,50

### *Duett vom Iberico - Karree und Secreto*

Auf Auberginepüree, mit gegrilltem mediterranen Gemüse und Mojo Rojo 26,50

### *Sauerbraten vom Schwarzwälder Stör*

Auf Champagner-Schwarzwurzel und süßen Pariser Kartoffeln 25,90

### *Zitronen - Mandel Risotto (vegan)*

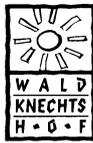
Mit Babykresse und Krokant 20,90

### *Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rücken 300gr*

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

### *Gebratener Zackenbarsch*

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



## *Desserts*

*Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche*

10,80

*Interpretation vom Bratapfel*

Bratapfel, Praliné Füllung, Hippe, Panna – Cotta, Quarkmousse

10,80

*Komposition von Karotte, Kokos, Keks und Vanille*

(vegan)

10,80

*Variation von Hagebutte, Ziegenkäse und Birne*

10,80