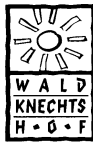


Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



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

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



Versucherle Menü

Buffelrohfleischravioli

Mit Buffelcamentbertfüllung auf geliertes Ochschwanzconsommée mit Anchoviemayonnaise, gebackenen Kapern und Kresse

Geschäumte Suppe von Sauerampfer und grünem Pfeffer

Mit Wildkräuter – Frischkäse Klößchen

Das Ei

Blumenkohlpüree, Crème Fresh, Imperial Gold Kaviar

Gebratenes Lachsforellenfilet und Jokobsmuschel

Auf Rahmkohlrabi mit sautierten Kirschtomaten und Wildkräuterpesto

Mango Sorbet

Mit Ginie – Wacholder – Espuma und Genie Likör aufgegossen

Milchkalbsrücken unter der Morchel – Spitzwegerich Kruste

Mit zweierlei Blumenkohl und Fondant Kartoffeln

Rhabarber, Erdbeere und Ziegenkäse in Texturen

Menüpreis: 95,00



Genießer Menü

Variation von hausgebeiztem Fjordlachs

Tartar und Medaillons mit weißem Spargelmousse, Kaviar und Kerbelgel

Grüner Spargel– Büffelmozzarella Salat

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

Gebratene Jakobsmuscheln

Auf Erbsenpüree mit Sous Vide gegartem Schweinebauch und Apfel- Calvados Gel

Lammhüfte im Heu gebacken

Auf fermentiertem Knoblauch-Kartoffelpüree mit wildem Brokkoli

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

Menüpreis: 68,00



Gutshof Jubiläums Menü 250 Jahre

Wildmaultäschle

Auf Blumenkohlpüree, an Nussbutter mit Thymianjus und Kartoffelstroh

Duett vom Iberico – Karree und Secreto

Auf Auberginenpüree, mit gegrilltem mediterranen Gemüse und Mojo Rojo

Interpretation von der Schomlauer Nocke

Menüpreis: 42,50



Gutshofmenü Vegetarisch

Gorgonzola und Tomate

Gorgonzolamousse auf Tomaten Chutney mit frischer Artischocke und mariniertes Zucchini, mit Rosmarin – Grissini und Olive

Gegrillte Wassermelonensteaks

Auf orientalischem Cous – Cous mit Limetten – Ingwer – Schaum

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

Menü: 39,50



Vorspeisen

Wildmaultäschle

Auf Blumenkohlpüree, an Nussbutter mit Thymianjus und Kartoffelstroh 13,50

Grüner Spargel– Büffelmozzarella Salat

Mit Baiersbronner Chiabrot, Wachtelei, Büffelmozzarella aus dem Schwarzwald und Schwarzwälder Schinken an altem Balsamico und nativem Olivenöl 14,90

Buffelrohfleischravioli

Mit Buffelcamembertfüllung auf geliertes Ochsenchwanzconsommée mit Anchoviemayonnaise, gebackenen Kapern und Kresse 14,50

Variation vom hausgebeiztem Fjordlachs

Tartar und Medaillons mit weißem Spargelmousse, Kaviar und Kerbelgel 14,90

Tartar vom Milchkalb

Mit asiatischem Zuckerschotensalat und hausfermentiertem Kimchi 13,90

Geschäumte Suppe von Sauerampfer und grünem Pfeffer (v)

Mit Wildkräuter – Frischkäse Klößchen und Schmandplätzchen 7,90

Gebratene Jakobsmuscheln

Auf Erbsenpüree mit sous vide gegartem Schweinebauch und Apfel- Calvados - Gel 14,90

Gorgonzola und Tomate (v)

Gorgonzolamousse auf Tomatenchutney mit frischer Artischocke und mariniertes Zucchini mit Rosmarin – Grissini und Olive 12,90



Hauptgänge

Milchkalbsrücken unter in Morchel – Spitzwegerich Kruste

Mit Blumenkohl in zwei Arten und Fondant Kartoffeln 25,80

Mit Aioli gratiniertes Atlantik – Steinbutt Filet

Auf geröstetem Paprikapüree mit Artischocken, Oliven, angegossen mit Hummerbisque (im Menü Aufpreis 7 Euro) 29,90

Duett vom Iberico – Karree und Secreto

Auf Auberginenpüree, mit gegrilltem mediterranen Gemüse und Mojo – Rojo 27,90

Duett von der Perlhuhnbrust

Gegrillte Brust und Praline, auf Erbsenpüree, glasierten jungen Karotten, Speck Chips, 23,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Aus dem Rücken, an Käseknöpfe, mit Röstzwiebeln, Madeirazwiebeln und Portwein Schalotten 26,50

Lammhüfte im Heu gebacken

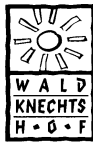
Auf fermentiertem Knoblauch-Kartoffelpüree mit wildem Brokkoli 25,90

Gegrillte marinierte Wassermelonensteaks (v)

Auf orientalischem Cous – Cous mit Limetten Ingwer Schaum 21,50

Gebratenes Lachsforellenfilet und Jokobsmuschel

Auf Rahmkohlrabi mit sautierten Kirschtomaten und Wildkräuterpesto 25,50



Desserts

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

10,80

Rhabarber, Erdbeere und Ziegenkäse in Texturen

10,80

Interpretation von der Schomlauer Nocke

10,80