

Meierei im Waldknechtshof

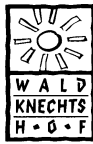


Erste und letzte Bestellung

Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag

17:30 - 21:00 Uhr

In der Meierei haben wir Dienstag und Mittwoch unseren kreativen Ruhetag.



Die Große Küchenparty

Variation vom Hamachi

Rettich | Gurke | Miso | Mayonnaise | Keta Kaviar

Heritage Tomatensalat

Historische Tomatensorten | Aubergine | Basilikum | Büffelmozzarella

Büffelrohfleischravioli

Ziegenkäse | Ochsenschwanzconsomé | Anchoviaioli | Kapern

Knuspriger Fjordlachsücken Katsu

Grüner Spargel | Blumenkohl | Hollandaise | Kombualgen | Panko

Entennest im Spargelfeld

Grüner Spargel | Entenei | Gartenkräutercrème

Rinderfilet vom Charolais

Saubohnen | schwarzer Knoblauch | Kartoffel Blini | Gremolata

Frühlingsgarten

Erdbeere | Rhabarber | Ziegenkäse

Menü: 110,00

Weinbegleitung 7 Weine: 65,00

Weinbegleitung 5 Weine: 49,00



Das Genießer Menü

Variation vom Hamachi

Rettich | Gurke | Miso | Mayonnaise | Keta Kaviar

Entennest im Spargelfeld

Grüner Spargel | Entenei | Gartenkräutercreme

Knuspriger Fjordlachsücken Katsu

Grüner Spargel | Blumenkohl | Hollandaise | Kombualgen | Panko

Rinderfilet vom Charolais

Saubohnen | schwarzer Knoblauch | Kartoffel Blini | Gremolata

Frühlingsgarten

Erdbeere | Rhabarber | Ziegenkäse

Menüpreis: 75,00

5 begleitende Weine: 49,00



Das Gutshof Menü

Heritage Tomatensalat

Historische Tomatensorten – Aubergine – Basilikum - Büffelmozzarella

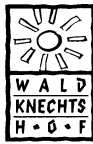
Gebrautes Zanderfilet

Zanderfilet | Butternudeln | Blattspinat | Rieslingsoße

Frühlingsgarten

Erdbeere-Rhabarber-Ziegenkäse

Menüpreis: 37,00



Das Genießer Menü Vegetarisch

Heritage Tomatensalat

Historische Tomatensorten | Aubergine | Basilikum | Büffelmozzarella

Ravioli aus der Sellerie Knolle

Sellerie | Ziegenkäse | Hollandaise | Gemüseessenz | Kapern

Entennest im Spargelfeld

Grüner Spargel | Entenei | Gartenkräutercreme

Eine asiatische Homage an Hildegart`s Krautwickel

Krautl | Tofu | Kartoffel | Koriander | Curry

Frühlingsgarten

Erdbeere | Rhabarber | Ziegenkäse

Menüpreis: 72,00

5 begleitende Weine: 49,00