

## Meierei im Waldknechtshof



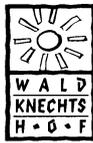
## Interpretationen heimischer Produkte

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

## **Rohfleischravioli**

Ziegenkäse | Miso | Gurkenudon | Umamijus | Shiso Kresse

## **Gegrillter Oktopus und Iberico Bauch**

Rote Beete | Rosmarin - Kartoffel | Aubergine | Rote Mojo

## **Sauerbraten vom Zander**

Champagnerkraut | Süsskartoffel | Mandelschaum

## **Rindertartar unterm Buchenrauch**

Schmand | Eigelb | Buchenrauch

## **Bio - Ei**

Blumenkohl Mousseline | Speckcrumble | Imperial Gold Kaviar

## **Lammhüfte im Heu gebacken**

Schwarzer Knoblauch | Sellerie Püree | Schwarze Nüsse | Hokkaido

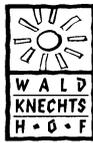
## **Baumkuchen und Pflaume**

Szechuan Eis | Baumkuchen | Pflaume

**Menü: 110,00**

**Weinbegleitung 7 Weine: 65,00**

**Weinbegleitung 5 Weine: 49,00**



## Das Genießer Menü

### Rohfleischravioli

Ziegenkäse | Miso | Gurkenudon | Umamijus | Shiso Kresse

### Gegrillter Oktopus und Iberico Bauch

Rote Beete | Rosmarin - Kartoffel | Aubergine | Mojo

### Sauerbraten vom Zander

Champagnerkraut | Süsskartoffel | Mandelschaum

Oder

### Rindertartar unterm Buchenrauch

Schmand | Eigelb | Buchenrauch

### Lammhüfte im Heu gebacken

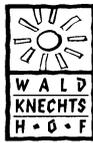
Schwarzer Knoblauch | Sellerie Püree | Kräuterseitlinge | Hokkaido

### Baumkuchen und Pflaume

Szechuan Eis | Baumkuchen | Pflaume

**Menüpreis: 80,00**

**5 begleitende Weine: 49,00**



## Das Gutshof Menü

### **Heimischer Bauernsalat**

Hokkaido Kürbis | Williams Birne | Büffel – Mozzarella | Schwarze Nuss |  
Herzkirschbalsam | Dinkelbroetchips | Feige

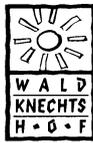
### **Sauerbraten vom Zander**

Champagnerkraut | Süsskartoffel | Mandelschaum

### **Baumkuchen und Pflaume**

Szechuan Eis | Baumkuchen | Pflaume

**Menüpreis: 42,00**



## Das Genießer Menü Vegetarisch

### **Heimischer Bauernsalat**

Hokkaido Kürbis | Williams Birne | Büffel – Mozzarella | Schwarze Nuss |  
Herzkirschbalsam | Dinkelbrotschips | Feige

### **Tartar: Der Klassiker nur vegetarisch.**

Erbsen | Schmand | Avocado | Sesam - Cracker | Buchenrauch

### **Kräutersaitlinge und Bio Ei**

Kräutersaitlinge | Kartoffel | Bio Ei

### **Hokkaido – Perlgraupenrisotto**

Perlgraupen | Camembert | Hokkaido Kürbis | Kresse

### **Baumkuchen und Pflaume**

Szechuan Eis | Baumkuchen | Pflaume

**Menüpreis: 75,00**  
**5 begleitende Weine: 49,00**