

Meierei im Waldknechtshof

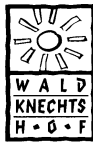


Erste und letzte Bestellung

Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag

17:30 - 21:00 Uhr

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



Die Große Küchenparty

Sashimi vom Hamachi

Mango | Gurke | Miso | Mayonnaise | Keta Kaviar

Involtini von der Aubergine

Lavendel | Schafskäse | Tomate | Kapern | Parmesan | Oliven

Angeräuchertes Rinder Tartar

Kartoffel Pavé | Imperial Gold Kaviar | Buchenrauch

Gratiniertes Filet vom Atlantik Steinbutt

Tinten Nudeln | Safranschaumsoße | Olive | Artischocke

Gesottenes Rinderzüngle

Moniok | Mango | Rinderzunge | Rote Zwiebel | Marsala

Crépinette vom Hirschrücken

Feves | Pancetta | Sellerie | Preiselbeer Birne | Kräutersaitlinge

Interpretation der Schwarzwälder Kirsche

Valrohna Schokolade | Kirsche | Schmand | Jogurt

Menü: 120,00

Weinbegleitung 7 Weine: 69,00

Weinbegleitung 5 Weine: 59,00



Das Genießer Menü

Sashimi vom Hamachi

Mango | Gurke | Miso | Mayonnaise | Keta Kaviar

Involtini von der Aubergine

Lavendel | Hirtenkäse | Tomate | Kapern | Parmesan

Gesottenes Rinderzüngle

Moniok | Mango | Rinderzunge | rote Zwiebel | Marsala

Oder

Gratiniertes Filet vom Atlantik Steinbutt

Tinten Nudeln | Safranschaumsoße | Olive | Artischocke

Crépinette vom Hirschrücken

Feves | Pancetta | Sellerie | Preiselbeer Birne | Kräutersaitlinge

Interpretation der Schwarzwälder Kirsche

Valrhona Schokolade | Kirschen | Schmand | Jogurt

Menüpreis: 90,00

5 begleitende Weine: 49,00



Das Gutshof Menü

Der Taco

Avocado | veganes Hähnchen | Zwiebel | Pico de Gallo | Käse

Gratiniertes Filet vom Atlantik Steinbutt

Tinten Nudeln | Safranschaumsoße | Olive | Artischocke

Interpretation der Schwarzwälder Kirsche

Valrohna Schokolade, Kirsche, Schmand

Menüpreis: 46,00



Das Genießer Menü Vegetarisch

Der Taco

Avocado | veganes Hähnchen | Zwiebel | Pico de Gallo | Käse

Involtini von der Aubergine

Lavendel | Hirtenkäse | Oliven | weißer Tomatenfond

Bio Ei trifft Kräutersatiling

Saitlingscarpaccio | Wildkräuter | Bio Ei

Gefüllte Madras Zucchini

Kichererbsencurry | Pilaw Reis | Raita | Mangochutney

Interpretation der Schwarzwälder Kirsche

Valrohna Schokolade, Kirsche, Schmand,

Menüpreis: 85,00
5 begleitende Weine: 59,00