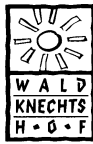


Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



*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

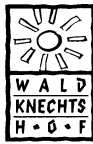
Duett vom Iberico - Karree und Secreto

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

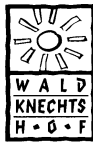
Mit Portwein geschmorter Rote - Beete und Cashewkern - Käse

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

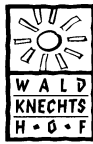
Wachtelei, Cornichons, Schalotte, Cognac 12,40

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