



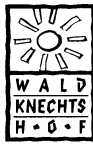
## Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



Unser Küchenteam um unseren Küchenchef Andreas Diefenthal bereitet alle Speisen frisch für Sie zu. Unsere Menüs und die einzelnen Gänge wurden liebevoll aufeinander abgestimmt. Daher bitten wir Sie die Menüreihenfolge und die Gänge der Menüs nicht zu ändern und die Menüs so zu genießen, wie diese hier aufgeführt sind.

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 mit gegrillter Krake

Auf Safranrisotto mit Paella Schaum

\*\*\*

### Mango Sorbet

Mit Ginie – Wacholder – Espuma und Genie Likör aufgegossen

\*\*\*

### Milchkalbsrücken unter der Morchel – Spitzwegerich Kruste

Mit zweierlei Blumenkohl und Fondant Kartoffeln

\*\*\*

### Cassis, Birne und Ziegenkäse in Texturen

Menüpreis: 95,00



## Genießer Menü

### Variation von hausgebeiztem Fjordlachs

Tartar und Medaillons mit Wildkräutermousse, Kaviar und Kerbelgel

\*\*\*

### Warmer Pfifferling – Alblinsen – Büffelmozzarella Salat

Mit Baiersbronner Chiabrot, Wachtelei, Büffelmozzarella aus dem Schwarzwald und Schwarzwälder Schinken an altem Balsamico und lokalem Traubenkernöl

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### **Rum trifft Ananas und Kokosnuss**

Wiener Boden, mit Ananas und Kokoseis, Limettencrème, Valrhona Schokolade und Rum.

**Menüpreis: 42,50**



## Gutshofmenü Vegetarisch

### Gemüse Ceviche

Mit grünem Curry – Kokos Sößchen und gerösteten Cashewnüssen

\*\*\*

### 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

### **Warmer Pfifferling – Alblinsen – Büffelmozzarella Salat**

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

### **Buffelrohfleischravioli**

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

### **Variation vom hausgebeiztem Fjordlachs**

Tartar und Medaillons mit Wildkräutermousse, Kaviar und Kerbelgel 14,90

### **Ceviche vom Steinbutt**

Mit Granatapfel, Limette und Kimchi 14,90

### **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

### **Gemüse Ceviche**

Mit grünem Curry – Kokos Sößchen und gerösteten Cashewnüssen (v) 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 mit gegrillter Krake

Auf Safranrisotto an Paellaschaum 25,50



## Desserts

**Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche**

10,80

**Cassis, Birne und Ziegenkäse in Texturen**

10,80

**Rum trifft Ananas und Kokosnuss**

Wiener Boden, mit Ananas und Kokoseis, Limettencrème,  
Valrhona Schokolade und Rum.

10,80