

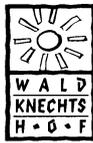
Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



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

Büffelrohfleischravioli

Mit Büffelcamentbertfüllung auf geliertes Ochschwanzconsommée mit Anchoviemayonnaise, gebackenen Kapern und Kresse

Geschäumte Suppe von der Petersilienwurzel

Mit Zimtroutons und Ziegenkäse – Wildkräuterklösschen

Das Ei

Blumenkohlpüree, Crème Fresh, Imperial Gold Kaviar

Gebratenes Lachstorellenfilet mit gegrillter Krake

Auf Safranrisotto mit Paella Schaum

Mango Sorbet

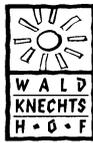
Mit Ginie -Wacholder – Espuma und Genie Likör aufgegossen

Mit Weinbergschnecken gespicktes Rinderfilet

Auf Burgunderjus mit Fondantkartoffeln und zweierlei Blumenkohl

Cassis, Birne und Ziegenkäse in Texturen

Menüpreis: 95,00



Genießer Menü

Variation von hausgebeiztem Fjordlachs

Tartar und Medaillons mit Wildkräutermousse, Kaviar und Kerbelgel

Angeräucherter Rindertartar vom Jungbullen

Klassisch angemacht unter dem Buchenrauch serviert

Gebratene Jakobsmuscheln

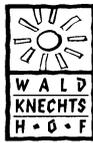
Auf Erbsenpüree mit Sous Vide gegartem Schweinebauch und Apfel- Calvados Gel

Lammhüfte im Heu gebacken

an dreierlei Hokkaido Kürbis mit Feves und Parmesankartoffeln

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

Menüpreis: 68,00



Gutshof Jubiläums Menü 250 Jahre

Wildmaultäschle

Auf weißem Wurzelpüree, an Nussbutter mit Thymianjus und Kartoffelstroh

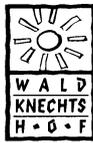
Duett vom Iberico – Karree und Secreto

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

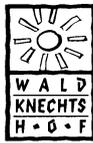
Mit grünem Curry – Kokos Sößchen und gerösteten Cashewnüssen

Gegrillte Wassermelonensteaks

Auf orientalischem Cous – Cous mit Limetten – Ingwer – Schaum

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

Menü: 39,50



Vorspeisen

Wildmaultäschle

Auf weißem Wurzelpüree, an Nussbutter mit Thymianjus und Kartoffelstroh 13,50

Angeräucherter Rindertartar vom Jungbullen

Klassisch angemacht unter dem Buchenrauch serviert 14,90

Büffelrohfleischravioli

Mit Büffelcamembertfüllung auf gelierter Ochsenchwanzconsommée
mit Anchoviemayonnaise, gebackenen Kapern und Kresse 14,90

Variation vom hausgebeiztem Fjordlachs

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

Glasierter Aal

Auf Rote Beete Carpaccio, mit Ziegenkäsecreme und Enoki Pilzen 15,90

Geschäumte Suppe von der Petersilienwurzel

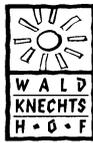
Mit Zimtroutons und Ziegenkäse – Wildkräuterklösschen 7,90 (v)

Gebratene Jakobsmuscheln

Auf Erbsenpüree mit Sous – Vide gegartem Schweinebauch
und Apfel- Calvados – Gel 15,90

Gemüse Ceviche

Mit grünem Curry – Kokos Sößchen und gerösteten Cashewnüssen 13,90 (v)



Hauptgänge

Mit Weinbergschnecken gespicktes Rinderfilet

Auf Burgunderjus mit Fondantkartoffeln und zweierlei Blumenkohl 32,40

Sauerbraten vom Zander

An seiner Soße, mit Champagner – Schwarzwurzel und Süsskartoffeln 26,90

Duett vom Iberico – Karree und Secreto

Auf Auberginenpüree, mit gegrilltem mediterranen Gemüse und Mojo - Rojo 27,90

Schwarzwälder Rehrücken

Mit Petersilienvariation, Walnusschupfnudeln und gratinierter Honigbirne 32,90

Lammhüfte im Heu gebacken

,an dreierlei Hokkaido Kürbis mit Feves und Parmesankartoffeln 26,90

Ganze Wachtel aus dem Rohr

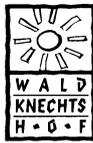
Mit Gänseleber gefüllt auf sautiertem Mangold und weißem Wurzelpüree an Madeira Jus 27,90

Gegrillte marinierte Wassermelonensteaks (v)

Auf orientalischem Cous – Cous mit Limetten Ingwer Schaum 21,50

Gebratenes Lachsforellenfilet mit gegrillter Krake

Auf Safranrisotto an Paellaschaum 26,50



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