

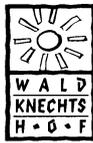
Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



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 Büffelcamembertfüllung auf geliertes Ochschwanzconsommée mit Anchoviemayonnaise, gebackenen Kapern und Kresse

Geschäumte Suppe von der Petersilienwurzel

Mit Zimtroutons und Ziegenkäse – Wildkräuterklösschen

Glasierter und geräucherter Aal unterm Buchenrauch serviert

Auf Rote Beete Carpaccio, mit Ziegenkäsecrème und karamellisiertem Fenchel

Das Ei

Blumenkohlpüree, Crème Fresh, Imperial Gold Kaviar

Sauerbraten vom Zander

An seiner Soße, mit Champagner – Schwarzwurzel und Süßkartoffeln

Mit Weinbergschnecken gespicktes Rinderfilet

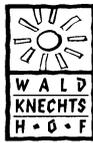
Auf Burgunderjus mit Fondantkartoffeln und zweierlei Blumenkohl

Cassis, Birne und Ziegenkäse in Texturen

Menüpreis: 105,00

7 Weine: 65,00

5 Weine: 49,00



Genießer Menü

Variation vom hausgebeizten Fjordlachs

Tartar und Medaillons mit Waldpilzmousse, Kaviar und Kombualgen

Entenleber – Mousse – Terrine

Mit hausgebackenem Brioche, Maracujagel und Kaffeekrokant

Gebratene Jakobsmuscheln

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

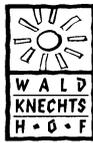
Lammhüfte im Heu gebacken

an dreierlei Hokkaido Kürbis mit Feves und Parmesankartoffeln

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

Menüpreis: 75,00

5 Weine: 49,00



Gutshof Jubiläums Menü 250 Jahre

Wildmaultäschle

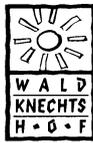
Auf weißem Wurzelpüree, an Nussbutter mit Thymianjus und Kartoffelstroh

Duett von der Barbarie Ente

Auf asiatischem Rosenkohl und glasierten Maronen an Orangensoße

Baumkuchen, Valrhona Schokolade, Kumquat

Menüpreis: 45,50



Gutshofmenü Vegetarisch

Crèmiges Kürbisrisotto mit Büffelcamembert

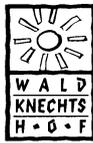
Kürbispüree, gegrillter Kürbis, gebeizter Kürbis, gebackener Büffelcamembert

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 15,50

Entenleber – Mousse – Terrine

Mit hausgebackenem Brioche, Maracujagel und Kaffeekrokant 15,90

Büffelrohflischravioli

Mit Büffelcamembertfüllung auf gelierter Ochsenchwanzconsommée
mit Anchoviemayonnaise, gebackenen Kapern und Kresse 16,90

Variation vom hausgebeizten Fjordlachs

Tartar und Medaillons mit Waldpilzmousse, Kaviar und Kombualgen 16,90

Glasierter und geräucherter Aal unterm Buchenrauch serviert

Auf Rote Beete Carpaccio, mit Ziegenkäsecrème und karamellisiertem Fenchel 16,90

Geschäumte Suppe von der Petersilienwurzel (v)

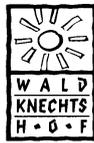
Mit Zimtroutons und Ziegenkäse – Wildkräuterklösschen 8,90

Gebratene Jakobsmuscheln

Auf Erbsenpüree mit Sous – Vide gegartem Schweinebauch
und Apfel- Calvados – Gel 18,90

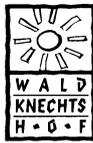
Crémiges Kürbisrisotto mit Büffelcamembert

Kürbispüree, gegrillter Kürbis, gebeizter Kürbis, gebackener Büffelcamembert 14,90



Hauptgänge

Mit Weinbergschnecken gespicktes Rinderfilet	
Auf Burgunderjus mit Fondantkartoffeln und zweierlei Blumenkohl	34,40
Sauerbraten vom Zander	
An seiner Soße, mit Champagner – Schwarzwurzel und Süsskartoffeln	28,90
Duett von der Barbarie Ente	
Auf asiatischem Rosenkohl und glasierten Maronen an Orangensoße	29,90
Schwarzwälder Rehrücken	
Mit einer Petersilienvariation, Walnuss – Schupfnudeln und gratinierter Honigbirne	35,90
Lammhüfte im Heu gebacken	
,an dreierlei Hokkaido Kürbis mit Feves und Parmesankartoffeln	28,90
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	27,50



Desserts

Interpretation von der Schwarzwälder Kirsche

10,80

Cassis, Birne und Ziegenkäse in Texturen

10,80

Baumkuchen, Valrhona Schokolade und Kumquat

10,80