

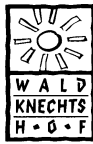
## Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



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.



# Die große Küchenparty

## **Büffelrohfleischravioli**

Mit Büffelcamembertfüllung auf gelierter Ochsenschwanzconsommée mit Anchoviemayonnaise, gebackenen Kapern und Kresse

## **Leicht gestockter Kabeljaurücken**

In grünem Tee - Sud pochiert, auf asiatischem Soja - Pak Choi

## **Black Tiger Garnele und Krake an Mango - Curry - Schaumsößchen**

Tempura Garnele und gegrillte Krake auf schwarzen Tintennudeln

## **Das Ei**

Blumenkohlpüree, Crème Fraîche, Imperial Gold Kaviar

## **Mit Aioli gratiniertes Atlantik - Steinbutt - Filet**

Auf geröstetem Paprikapüree mit Artischocken, Oliven und Zucchini  
angegossen mit Hummerbisque

## **Milchkalbsrücken unter der Morchel - Spitzwegerich Kruste**

Mit Blumenkohl in zwei Arten und Fondant Kartoffeln

## **Erdbeere, Rhabarber und Ziegenkäse in Texturen**

**Menüpreis: 110,00**

**7 begleitende Weine: 65,00**

**5 begleitende Weine: 49,00**



## Das Genießer Menü

### Variation vom hausgebeiztem Fjordlachs

Tatar und Medaillons mit weißem Spargelmousse, Keta - Kaviar  
und Orangen - Basilikum Gel

### Grüner Spargel- Büffelmozzarella - Salat

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

### Gebratene Jakobsmuscheln

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

### Lammhüfte im Heu gebacken

Auf Selleriepüree, wildem Brokkoli mit Zwiebelconfit und Thymianjus

### Variation von Himbeere und Maracuja

Menüpreis: 75,00

5 begleitende Weine: 49,00



## **Gutshof Menü vegetarisch**

### **Gemüse Ceviche**

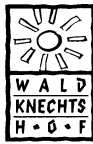
Mit grünem Curry – Kokos Sößchen und gerösteten Cashewnüssen

### **Gegrillte und geräucherte Wassermelonensteaks (v)**

Auf orientalischem Cous – Cous mit Limetten Ingwer Schaum

### **Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte**

Menü: 37,00



## Das Waldknechtshof Menü

### Grüner Spargel– Büffelmozzarella Salat

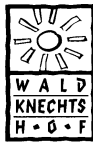
Mit Baiersbronner Chiabrot, Wachtelai, Büffelmozzarella aus dem Schwarzwald und hausgeräucherter Hirschschinken an altem Balsamico und nativem Traubenkernöl

### Gebratenes Zanderfilet

Unter der Kräuterkruste, auf Rahmblattspinat, mit frischen Butternudeln und Rieslingschaumsösschen

### Warmer Ofenschlupfer mit hausgemachten Eisparfait

37,00 Euro



## Vorspeisen

### **Grüner Spargel – Büffelmozzarella – Salat**

Mit Baiersbronner Chiabrot, Wachtelei, Büffelmozzarella aus dem Schwarzwald und hausgeräucherter Hirschschinken an altem Balsamico und nativem Traubenkernöl

15,90

### **Büffelrohfleischravioli**

Mit Büffelcamembertfüllung auf geliertem Ochschwanzconsommée  
mit Anchoviemayonnaise, gebackenen Kapern und Kresse

16,90

### **Variation vom hausgebeiztem Fjordlachs**

Tartar und Medaillons mit weißem Spargelmousse, Ceta – Kaviar  
und Orangen – Basilikum Gel

16,90

### **Black Tiger Garnele und Krake an geschäumter Mango – Curry – Soße**

Tempura Garnele und gegrillte Krake auf schwarzen Tintennudeln

16,90

### **Gebratene Jakobsmuscheln**

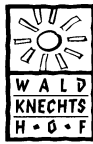
Auf Erbsenpüree mit Sous – Vide gegartem Schweinebauch  
und Apfel – Calvados – Gel

18,90

### **Gemüse Ceviche**

Mit grünem Curry – Kokos – Sößchen und gerösteten Cashewnüssen

12,90



## Hauptgänge

### **Duett vom Iberico – Karree und Secreto**

Auf Auberginenpüree, mit gegrilltem mediterranem Gemüse und Mojo – Rojo 34,40

### **Milchkalbsrücken unter der Morchel – Spitzwegerich Kruste**

Mit Blumenkohl in zwei Arten und Fondant Kartoffeln 28,90

### **Mit Aioli gratiniertes Atlantik – Steinbutt Filet**

Auf geröstetem Paprikapüree mit Artischocken, Oliven und Zucchini  
angegossen mit Hummerbisque 36,50

### **Lammhüfte im Heu gebacken**

Auf Selleriepüree, wildem Brokkoli mit Zwiebelconfit und Thymianjus 28,90

### **Gegrillte und geräucherte Wassermelonensteaks (v)**

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

### **Leicht gestockter Kabeljaurücken**

In grünem Tee – Sud pochiert, auf asiatischem Soja – Pak Choi  
mit gebratenem Gyoza 28,50



## Desserts

Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte

10,80

Erdbeere, Rhabarber und Ziegenkäse in Texturen

10,80

Variation von Himbeere und Maracuja

10,80