



Waldknechtshofer Kreative Küche



Geöffnet täglich
von 12:00 bis 23:00Uhr
am Wochenende
bis 24:00Uhr

Erste und letzte Bestellung
Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag
17:30 - 21:00 Uhr

Wir haben Dienstag und Mittwoch unseren kreativen Ruhetag.



Die Große Küchenparty

Variation vom Hamachi

Geflämmt mariniertes Tataki aus dem Rücken und Sashimi vom Bauch der Bernsteinmakrele an einer Rettich Variation mit Wasabi Gomadare.

Feiger Büffel

Frische Feigen mit lokalem Büffelmozzarella an Walnusscrème mit warmer Chili – Ingwer – Tannenhonig Vinaigrette

Black Tiger – Charentais

Black Tiger Garnele im Wasabi Knuspermantel, auf asiatischem Charentais Melonensalat an Gelber Curry Nage

Das Ei

Mit Blumenkohl Mousseline, Crème Fresh und Imperial Gold Beluga Kaviar

Rind trifft Weinberg

Rinderfilet vom Charolais mit Weinbergschnecken und Kräuterbutter gratiniert, auf zweierlei Süß Kartoffelpüree mit Heritage Karotten.

Chateaubriande Aus dem Forst

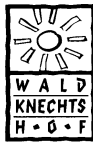
Hirschrücken auf Selleriepüree mit sautierten Shiitakepilzen, Shiitakeschaum, Honigbirne und Thymianjus

Träumerei aus Vanille, Rum und Karamell

Menü: 110,00

Weinbegleitung 7 Weine: 65,00

Weinbegleitung 5 Weine: 49,00



Das Genießermenü

Variation vom Hamachi

Geflämmt mariniertes Tatakis aus dem Rücken und Sashimi vom Bauch der Bernsteinmakrele an einer Rettich Variation mit Wasabi Gomadare.

Feiger Büffel

Frische Feigen mit lokalem Büffelmozzarella an Walnusscreme mit warmer Chili - Ingwer - Tannenhonig Vinaigrette

Black Tiger, mit asiatischem Charme

Black Tiger Garnele im Wasabi Knuspermantel, auf asiatischem Charentais Melonensalat an Gelber Curry Nage

Chateaubriande aus dem Forst

Hirschrücken auf Selleriepüree mit sautierten Shiitakepilzen, Shiitakeschaum, Honigbirne und Thymianjus

Träumerei aus Vanille, Rum und Karamell

Menüpreis: 75,00

5 begleitende Weine: 49,00



Das Gutshof Menü

Feiger Büffel

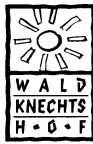
Frische Feigen mit lokalem Büffelmozzarella an Walnusscrème mit warmer Chili – Ingwer –
Tannenhonig Vinaigrette

Chateaubriande aus dem Forst

Hirschrücken auf Selleriepüree mit sautierten Shiitakepilzen, Shiitakeschaum,
Honigbirne und Thymianjus

Träumerei aus Vanille, Rum und Karamell

Menu Price: 37,00



Das vegetarische Genießermenü

Zickige Melone

Ziegenkäsemousse im Filoteig gebacken auf Charentais – Melonensalat mit Gelber – Curry – Nage

Feiger Büffel

Frische Feigen mit lokalem Büffelmozzarella an Walnusscrème mit warmer Chili – Ingwer –
Tannenhonig Vinaigrette

Bubble and Squeak

Kartoffel – Kohl – Kuchlein auf legiertem Waldpilzragout mit poschiertem Landei und frisch
gehobeltem schwarzen Trüffel

Gegrillter Senfkohl und Gemüse – Gyoza

Gegrilltes Senfkohlherz mit gefüllten Gyozas an sautierten Shiitakepilzen mit
Pilzschäum und Oma Claritha´s warmer Kartoffelsalatvinaigrette

Träumerei aus Vanille, Rum und Karamell

Menüpreis: 75,00

5 begleitende Weine: 49,00