

Meierei im Waldknechtshof

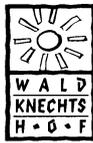


Erste und letzte Bestellung

Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag

17:30 - 21:00 Uhr

In der Meierei haben wir Dienstag und Mittwoch unseren kreativen Ruhetag.



Die Große Küchenparty

Sashimi vom Hamachi

Mango | Gurke | Miso | Mayonnaise | Keta Kaviar

Salat aus historischen Tomatensalat

Quark | Basilikum | Büffelmozzarella

Pluma vom Iberico

Bunte Karotten | Paprika | Chimmichurie

Filet vom Atlantik Steinbutt

Sauce Vierge | Spinat | Knoblauch | Tomatenschaum

Bio Ei im Spargelfeld

Ei | grüner Spargel | Kräutercrème | Wildkräuter

Rinderfilet

Feves | Pancetta | Polenta | Gremolata | Thymianjus

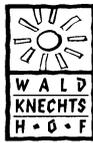
Frühling im Tal

Erdbeere | Keks | Rhabarber | Ziegenkäse | Milch

Menü: 120,00

Weinbegleitung 7 Weine: 69,00

Weinbegleitung 5 Weine: 59,00



Das Genießer Menü

Sashimi vom Hamachi

Mango | Gurke | Miso | Mayonnaise | Keta Kaviar

Salat aus historischen Tomatensalat

Quark | Basilikum | Büffelmozzarella

Pluma vom Iberico

Bunte Karotten | Paprika | Chimmichurie

Oder

Filet vom Atlantik Steinbutt

Sauce Vierge | Spinat | Knoblauch | Tomatenschaum

Rinderfilet

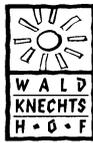
Feves | Pancetta | Polenta | Gremolata | Thymianjus

Frühling im Tal

Erdbeere | Keks | Rhabarber | Ziegenkäse | Milch

Menüpreis: 90,00

5 begleitende Weine: 49,00



Das Gutshof Menü

Salat aus historischen Tomatensalat

Quark | Basilikum | Büffelmozzarella

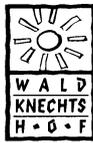
Rinderfilet

Feves | Pancetta | Polenta | Gremolata | Thymianjus

Frühling im Tal

Erdbeere | Keks | Rhabarber | Ziegenkäse | Milch

Menüpreis: 46,00



Das Genießer Menü Vegetarisch

Salat aus historischen Tomatensalat

Quark | Basilikum | Büffelmozzarella

Tartar: Der Klassiker nur vegetarisch.

Veganes Rind | Schmand | Avocado | Sesam - Cracker | Buchenrauch

Bio Ei im Spargelfeld

Ei | grüner Spargel | Kräutercreme | Wildkräuter

In 3 Stationen um die Welt

| Mago | Curry | Paneer | Sauerkraut | Gurke | Linsen | Glasnudeln

Frühling im Tal

Erdbeere | Keks | Rhabarber | Ziegenkäse | Milch

Menüpreis: 85,00
5 begleitende Weine: 59,00