

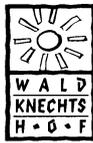
Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



Unser Küchenteam bereitet alle Speisen frisch und mit viel Leidenschaft für Sie zu. Unsere Menüs wurden liebevoll aufeinander abgestimmt. Daher bitten wir Sie die Menüreihenfolge und die Gänge der Menüs wenn möglich nicht zu ändern. Guten Appetit!

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

Variation vom hausgebeiztem Fjordlachs

Tatar und Medaillons mit Fenchelmousse, Keta - Kaviar, Orangen -Gel und kandiertem Fenchel.

Leicht gestockter Kabeljaurücken

In grünem Matcha - Tee - Sud pochiert, auf asiatischem Soja - Pak Choi mit Garnelen Gyoza

Das Ei

Blumenkohlpüree, Crème Fraîche, Imperial Gold Kaviar

Gratiniertes Filet vom weißen Heilbutt und gegrillte Krake

Mit Aioli gratiniert, auf geröstetem Paprikapüree mit Artischocken, Oliven und Zucchini, im Tintennudelnest an Safranschaumsößchen

Milchkalbsrücken unter der Morchel – Spitzwegerich Kruste

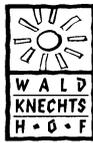
Mit Blumenkohl in zwei Arten und Fondant Kartoffeln an Kalbsjus

Erdbeere, Rhabarber und Ziegenkäse in Texturen

Menüpreis: 110,00

7 begleitende Weine: 65,00

5 begleitende Weine: 49,00



Das Genießer Menü

Tataki vom weissen flambierten Heilbutt

An einer Rettichvariation mit Wasabi Goma Dare

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

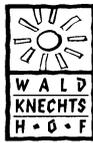
Lammhüfte im Heu gebacken

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

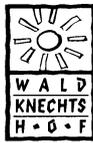
Mit grünem Curry – Kokos Sößchen und gerösteten Cashewnüssen

Gegrillte und geräucherte Wassermelonensteaks (v)

An geschmorten Abblinsen mit Limetten Ingwer Schaum und Hirtenkäsecrumble

Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte

Menü: 37,00



Das Waldknechtshof Menü

Grüner Spargel– Büffelmozzarella Salat

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

Gebratenes Zanderfilet

Unter der Kräuterkruste, auf sautiertem Blattspinat, mit frischen Butternudeln und Rieslingschaumsösschen

Erdbeere, Rhabarber und Ziegenkäse in Texturen

37,00 Euro