



# Elfbuchen

WALDHOTEL & RESTAURANT  
SEIT 1879

Liebe Gäste & Freunde unserer Elfbuchen,

wir freuen uns sehr,  
Sie in einem neuen Kapitel unserer bald 150-jährigen Geschichte zu begrüßen!

Beinahe fünf Jahre sind vergangen, seitdem wir als 5. Generation „Fischer“,  
das Ruder in unserem kleinen Waldhotel übernehmen durften.

In dieser Zeit ist viel passiert - in der Welt und bei uns im Wald.

Wir freuen uns sehr, Ihnen heute unsere aufgefrischte Philosophie unter dem Motto

*...aus der Welt in den Wald...*

vorzustellen.

Mit tatkräftiger Unterstützung unseres alten Weggefährten  
und neuen Küchenchefs Rüdiger Mehlgarten präsentieren wir Ihnen  
regionale Waldküche mit internationalen Einflüssen  
aus unserer „Wanderzeit“ in aller Welt.

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise.

---

## Speisekarte

---

# Rudis Waldspaziergang

## **Bunte Tomaten aus Fuldatal**

*-Gärtnerei Ullrich-*

Ziegenkäse | Taggiasca Oliven | rote Zwiebeln



## **Weißer Zwiebelsuppe**

*-Gärtnerei Ullrich-*

Hausgeräucherter Wildschinken



## **Gebeizte Forelle**

*-Fischzucht Rameil-*

Rote Beete Sud | Knackerbse | Sushi Reis



## **Geschmorte Schweinsbäckchen**

*-Metzgerei Glasstetter-*

Geräucherte Mandel | Nduja Schaum



## **Tortellini von der Hessischen Landgarnele**

*-Aquakultur Damm-*

Weinbergpfirsich | Estragon



## **Rosa gebratener Wildschweinrücken aus dem Habichtswald**

*-Landfleischerei Döring-*

Bohnen | Löwenzahn | Maiwipfel | Bucheckern



## **Schokolade & Waldheidelbeere**

*-Original Beans-*

Schokoladenmousse | Heidelbeer-Rahmeis | eingelegte Waldheidelbeeren

## **Kleiner Waldspaziergang 55**

Zwiebelsuppe | Wildschweinrücken | Schokolade & Waldheidelbeere

**Jeder weitere Gang +16**

**Großer Waldspaziergang 115**

# Vorspeisen

## **Gebeizte Forelle**

-Fischzucht Rameil-

Rote Beete Sud | Knackerbse | Sushi Reis

18

## **Bunte Tomaten aus Fuldatal**

-Gärtnerei Ullrich-

Ziegenkäse | Taggiasca Oliven | rote Zwiebeln

18

## **Wildkräutersalat**

-Gärtnerei Ullrich-

Eingelegte Mirabelle | Sesamvinaigrette | Pinienkerne

15

## **Weißer Zwiebelsuppe**

-Gärtnerei Ullrich-

Hausgeräucherter Wildschinken

11

# Zwischengang

## **Tortellini von der Hessischen Landgarnele**

-Aquakultur Damm-

Weinbergpfirsich | Estragon

25

## **Geschmorte Schweinsbäckchen**

-Metzgerei Glasstetter-

Geräucherte Mandel | Nduja Schaum

21

# Hauptgang

## **Rosa gebratener Wildschweinrücken aus dem Habichtswald**

*-Landfleischerei Döring-*

Bohnen | Löwenzahn | Maiwipfel | Bucheckern

38

## **Geschmorte Rehschulter**

*-Landfleischerei Döring-*

Gremolata | gebratene weiße Zwiebel | Parmesan Polenta

42

## **Gedämpfte Roulade von der Lachsforelle**

*-Fischzucht Rameil-*

Weißer Pfefferschäum | Chicorée | Kartoffelblättermantel | Vadouvan

34

## **Gefüllte Zucchini Blüten**

*-Biohof Penk-*

Cous Cous | Joghurt | Minze

26

## **Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen**

*-La Pastaia-*

Pfifferlings Rahm | eingelegte Heidelbeeren | Sommertrüffel

26

# Dessert

## **Schokolade & Waldheidelbeere**

*-Original Beans-*

Schokoladenmousse | Heidelbeer-Rahmeis | eingelegte Waldheidelbeeren  
15

## **Erdbeer-Holunder Sorbet**

*-aus dem Habichtswald-*

Habichtswald Müsli | Wiesenkräuter  
9,50

## **Camembert aus Körbecke**

*-Biohof Jacobi-*

Aprikosen Chutney | Sommertrüffel | Knäckebrot  
16

## **Glückshormone**

*-FischerS Konditorei-*

3 Pralinen | Espresso  
9,50