



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

Tartelette von der gegrillten Tomate

-Gärtnerei Ullrich-

Waldpilze | Zwiebelmousse | Holzkohlemayonnaise



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



Geschmorte Rehschulter

-Landfleischerei Döring-

Gremolata | gebratene weiße Zwiebel | Parmesan Polenta



Schokolade & Waldheidelbeere

-Original Beans-

Schokoladenmousse | Heidelbeer-Rahmeis | eingelegte Waldheidelbeeren

Kleiner Waldspaziergang 55

Zwiebelsuppe | Rehschulter | Schokolade & Waldheidelbeere

Jeder weitere Gang +16

Großer Waldspaziergang 117

Vorspeisen

Gebeizte Forelle

-Fischzucht Rameil-

Rote Beete Sud | Knackerbse | Sushi Reis

18

Tartelette von der gegrillten Tomate

-Gärtnerei Ullrich-

Waldpilze | Zwiebelmousse | Holzkohlemayonnaise

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

Zweierlei vom Hirsch aus Willingen

-Landfleischerei Döring-

Geräuchertes Selleriepüree | Kirsche | Pfifferlingstapenade

45

Geschmorte Rehschulter

-Landfleischerei Döring-

Gremolata | gebratene weiße Zwiebel | Parmesan Polenta

42

Gegrilltes Tomahawk vom Emsrind für 2 Personen

-True Wilderness-

Kartoffelblätterteig | wilder Brokkoli | Sauce béarnaise

Rohgewicht 1.400 Gramm

Zubereitungszeit 30 Minuten

49 pro Person

Gedämpfte Roulade von der Lachsforelle

-Fischzucht Rameil-

Weißer Pfefferschäum | Chicorée | Kartoffelblätterteig | 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

Karamellisierter Cheesecake

-FischerS Garten-

Portweinzwetschge | Buchweizenschaum | Zwetschgensorbet
14,50

Camembert aus Körbecke

-Biohof Jacobi-

Aprikosen Chutney | Sommertrüffel | Knäckebrot
16

Glückshormone

-FischerS Konditorei-

3 Pralinen | Espresso
9,50