



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 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 Gänsemarsch

Ceasar Salat von der Gänsekeule

Romana Salat | Parmesan | Guanciale



Gänseleber

Parfait & Mousse | Baumkuchen | Quitte



Bommerlunder Fenchel Sorbet



Gänsebrust

Sauce Albufera | geröstetes Gewürzbrot | Rotkohl



Winterliche Mascarpone

karamellierte Gänsehaut | Spekulatius | Orange

Unsere Freiland Gänse beziehen wir
von unseren Freunden vom Hennes Hof
aus Münster

Kleiner Gänsemarsch 69

Salat | Sorbet | Gänsebrust | Mascarpone

Großer Gänsemarsch 89

Ganze Gans ab 4 Personen

-nur auf Vorbestellung-

Brust und Keule von der deutschen Freilandgans

angerichtet in Sauteusen und Töpfen

Kartoffelkloß | Rotkraut | Grünkohl | Bratapfel | Gänsejus

49,00 pro Person

Vorspeisen

Geräucherte Forelle

-Fischzucht Rameil-

Rote Beete | Meerrettich | winterliche Salate

16

Gänseleber

-Hennes Hof Münster-

Parfait & Mousse | Baumkuchen | Quitte

18

Feldsalat

-Gärtnerei Ullrich-

Kartoffel | Guanciale | knusprige Pixie

15

Petersilienwurzelsuppe

-Gärtnerei Ullrich-

Ziegenkäse | Salzzitrone | Haselnuss

12

Zwischengang

Bouchot Muschel

-Le Vivier-sur-Mer-

Safrannage | Rouille | Röstbrot

21

Tagliatelle

-Pastai in Brianza-

Wintertrüffel | weißer Trüffelschaum

20

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust

-Label Rouge -

Gefüllter Bratapfel | Rotkohlpüree | Jus
39

geschmorte Rinderschulter

-Gut Fahrenbach-

Selleriepüree | Rotweinschalotten | Knochenmark
36

auf der Haut gegrillter Adlerfisch

-Label Rouge-

Pastinake | Wintertrüffel | Schwarzwurzel
39

am Knochen gebratener Rehrücken aus dem Habichtswald für 2 Personen

-Landfleischerei Döring -

Marone | Rahmwirsing | Haselnuss | Gewürzjus
Zubereitungszeit 30 Minuten
49 pro Person

geschmorter Spitzkohl

-Gärtnerei Ullrich-

Kartoffel | Lavendel | Schnittlauch | Röstzwiebeln
24

Tagliatelle

-Pastai in Brianza-

Wintertrüffel | weißer Trüffelschaum
26

Dessert

Schokoladen Tarte

-Original Beans-

Original Beans Piura Schokolade | Pistazie | Karamell | Himbeersorbet
15

Winterliche Mascarpone

-Hennes Hof Münster-

Karamellisierte Gänsehaut | Spekulatius | Orange
12

Glückshormone

-FischerS Konditorei-

3 Pralinen | Espresso
10,50