



# elfbuchen

WALDHOTEL & RESTAURANT  
SEIT 1879

Liebe Gäste & Freunde unserer Elfbuchen!

Was 1879 begann und über Generationen gewachsen ist,  
entwickeln wir heute bewusst weiter.

Mit Respekt vor dem, was war.

Mit Klarheit für das, was kommt.

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

Unsere Küche ist erwachsener geworden.  
Reduzierter, präziser, näher am Produkt und Ursprung.

Verwurzelt im Wald und offen für neue Einflüsse aus der Welt.

Gemeinsam mit unserem Küchenchef Rüdiger Mehlgarten stehen wir für eine Küche,  
die Regionalität nicht erklärt, sondern lebt. Die das Handwerk zeigt, ohne laut zu sein.  
Und die Emotionen nicht sucht, sondern entstehen lässt.

## Aus der Welt in den Wald

Nicht als Motto, sondern als Haltung.

Wir laden Sie ein, den nächsten Schritt mit uns zu gehen.  
Willkommen in den Elfbuchen.

## Speisekarte

# Rudis Waldspaziergang

## Gebeizte Forelle

Quitte | Haselnuss



## Essenz von Waldpilzen

Waldpilz Tartelette



## Jakobsmuschel

Selleriepüree | Kaviar Beurre blanc



## Flower Sprouts

Tom Yum | Dim Sum



## 72 Stunden gegartes Short Rib

knusprige Kartoffel | BBQ Sauce | Rotkohlsalat



## Apfelbeignet

Zimteis | Crème Chantilly

## Kleiner Waldspaziergang

Forelle | Short Rib | Apfelbeignet

3 Gang Menü 69

## Großer Waldspaziergang

6 Gang Menü 119

# Vorspeisen

## Tellersülze vom habichtswälder Wild

-Landfleischerei Döring-  
eingelegetes & marinierter Wurzelgemüse  
18

## Gebeizte Forelle

-Fischzucht Rameil-  
Quitte | Haselnuss  
19

## Bittersalate

-Gärtnerei Ullrich-  
Apfel Balsamico | Kürbiskerne | Panch Phoron  
15

## Essenz von Waldpilzen

-Gärtnerei Ullrich-  
Waldpilz Tartelette  
11

# Zwischengang

## Jakobsmuschel

-Premium Shellfish-  
Selleriepüree | Kaviar Beurre blanc  
21

## Flower Sprouts

-Gärtnerei Ullrich-  
Tom Yum | Dim Sum  
20

# Hauptgang

## **Rehrücken im Brotmantel aus dem Habichtswald**

-Landfleischerei Döring-  
Rahmwirsing | Marone  
45

## **Wildragout aus dem Habichtswald**

-Landfleischerei Döring-  
Kartoffelpüree | Perlzwiebel | winterliche Salate  
35

## **Gebratener Skrei**

-Nordatlantik-  
Mangold | Sauerteig | Beurre blanc  
39

## **72 Stunden gegartes Short Rib**

-Gut Fahrenbach-  
knusprige Kartoffel | BBQ Sauce | Rotkohlsalat  
42

## **Hausgemachte Käsespätzle**

-Biohof Jacobi-  
Desenberger | Schnittlauch | Röstzwiebeln  
24

## **Gebackener Blumenkohl**

-Gärtnerei Ullrich-  
Miso Hollandaise | Haselnuss | Zitrusfrüchte  
26

# Dessert

## Grapefruit Tartelette

-Original Beans-

Weiβes Schokoladen Eis | karamellisierter Buchweizen | Macadamia

15

## Apfelbeignet

-FischerS Garten-

Zimteis | Crème Chantilly

15

## Glückshormone

-FischerS Konditorei-

3 Pralinen | Espresso

10,50