



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-
eingelegtes & mariniertes 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-

Weißes Schokoladen Eis | karamellisierte Buchweizen | Macadamia
15

Apfelbeignet

-Fischer's Garten-

Zimteis | Crème Chantilly
15

Glückshormone

-Fischer's Konditorei-

3 Pralinen | Espresso
10,50