



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

Sardine

Tomate | Jalapeño | Focaccia



Bärlauch Samtsuppe

Tramezzini | Kräuterzwiebel



Pleiade Poget Auster

Miso Hollandaise | Zitronen Panko



Ziegenkäse Tortellini

Estragon | Rotweinschalotten Jus



Brust vom Freilandhähnchen aus Moringen

Fregola Sarda | Zucchini | Vadouvan



Rhabarber & Joghurt

Mousse | Kompott | Zitronenthymian

Kleiner Waldspaziergang

Sardine | Hähnchen | Rhabarber & Joghurt

3 Gang Menü 59

Großer Waldspaziergang

6 Gang Menü 115

0,75l | 32,-

Spargel

vom Gut Freienhagen in Fuldabrück

Marinierter weißer Spargel

Ziegenkäse | Miso | Honig
16

Spargelcremesuppe

Spargelragout | Nussbutter
11

Portion weißer Stangenspargel aus Calden

Neue Kartoffeln | Sauce hollandaise oder zerlassene Butter
25,90

wahlweise dazu:

Hausgeräucherter Wildschinken aus dem Habichtswald

-Landfleischerei Döring-
+10,50

Rosa gebratenes Rinderfilet

-Gut Fahrenbach-
+19,50

Filet von der Lachsforelle aus Fritzlar

-Fischzucht Rameil-
+12,50

Weißer Schokolade

Weißer Spargel | Vanille
14

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2025 Silvaner

Glaser-Himmelstoss | Franken

0,2l | 9,50

0,75l | 32,-

Vorspeisen

Grüne Spargel Tarte

-Gärtnerei Ullrich-

Waldpilze | Bärlauch | Eigelb

18

Sardine

-Connétable-

Tomate | Jalapeño | Focaccia

14

Frühlingsalate aus Fuldatal

-Gärtnerei Ullrich-

Schnittlauchvinaigrette | Brotchips

13

Bärlauch Samtsuppe

-FischerS Garten-

Tramezzini | Kräutерzwiebel

11

Zwischengang

Pleiade Poget Auster

-Huîtres Poget-

Miso Hollandaise | Zitronen Panko

pro Auster 10,50

Rote Beete im Salzteig

-Gärtnerei Ullrich-

Erdbeere | Basilikum

15

Hauptgang

Gegrilltes Flanksteak aus Witzenhausen

-Gut Fahrenbach-

Grüner Spargel | Pommes dauphine | Sauce béarnaise
39

Wildragout aus dem Habichtswald

-Landfleischerei Döring-

Kartoffelpüree | Perlzwiebel | Salate aus Fuldatal
35

Forelle à la Bordelaise aus Fritzlar

-Fischzucht Rameil-

Lauchtarte | Apfel | Gurke
34

Brust vom Freilandhähnchen aus Moringen

-Biolandbetrieb Penk-

Fregola Sarda | Zucchini | Vadouvan
36

Ziegenkäse Tortellini

-Biohof Jacobi-

Estragon | Rotweinschalotten Jus
24

Sautiertes Frühlingsgemüse

-Gärtnerei Ullrich-

Parmesan | Salbei | Hartweizentaler
26

Dessert

Weißer Schokolade

-Obsthof Klemme-

Weißer Spargel | Vanille

14

Rhabarber & Joghurt

-FischerS Garten-

Joghurtmousse | Rhabarberkompott | Zitronenthymian

15

Glückshormone

-FischerS Konditorei-

3 Pralinen | Espresso

10,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.