



# 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*

---

# Aperitif

## **2024 Riesling Sekt brut**

Georg Breuer | Rheingau  
0,1l | 9,00

## **Apfel Secco -alkoholfrei-**

Raumland | Rheinhessen  
0,1l | 8,50

## **Sloe Gin Fizz**

St. Alberts Sloe Gin | Zitrone | Soda  
9,90

## **Dark & Windy -alkoholfrei-**

Rebels 0,0% Dark Spice | Ginger Beer | Limette | Ingwer  
9,50

## **[d3ɪn] Bitter – Hydrolat -alkoholfrei-**

alkoholfreier Wermut der Manufaktur Jörg Geiger  
0,1l | 10,50

## **Elfbuchen - Limonade**

Erdbeere | Jalapeño  
6,00

## **FischerS Lager**

Braumanufaktur Steckenpferd | Kassel  
0,3l | 4,50

# Rudis Waldspaziergang

## Bunte Tomaten

Feta | Olive | Honig Vinaigrette



## Morchelschaumsuppe

Klößchen vom Caldener Strohschwein | Madeira



## Hähnchenlebermousse

Fermentierte Brombeeren | geröstetes Brioche



## Zwei Pleiade Poget Austern

Miso Hollandaise | Zitronen Panko



## Rosa gebratener Hirschrücken

Kohlrabi | Heidelbeere | Béchamel Krokette | Wildjus



## Zitronenmelisse & Buttermilch

Yuzu | grüner Pfeffer | Olivenöl

## Kleiner Waldspaziergang

Tomaten | Hirsch | Zitronenmelisse & Buttermilch

3 Gang Menü 65

## Großer Waldspaziergang

6 Gang Menü 115

# Vorspeisen

## **Bunte Tomaten**

-Gärtnerei Ullrich-

Feta | Olive | Honig Vinaigrette

16

## **Wildkräutersalat aus Fuldatal**

-Gärtnerei Ullrich-

Parmesan | grüner Spargel

14

## **Hähnchenlebermousse**

-Biolandbetrieb Penk-

Fermentierte Brombeeren | geröstetes Brioche

19

## **Morchelschaumsuppe**

-Landfleischerei Koch-

Klößchen vom Caldener Strohschwein | Madeira

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 Presa vom Iberico Schwein**

*-Hergosan-*

Pommes Dauphine | BBQ Zwiebel | Rotweinjus

39

## **Rosa gebratener Hirschrücken**

*-Landfleischerei Döring-*

Kohlrabi | Heidelbeere | Béchamel Krokette | Wildjus

46

## **Sanft gegarter Stör aus Fritzlär**

*-Fischzucht Rameil-*

Zucchini | Vadouvan | Anchovis | Olive | Gnocchi

34

## **Zweierlei vom Moring Landhuhn**

*-Biolandbetrieb Penk-*

Gegrillter Romanasalat | Parmesan | Estragon

36

## **Ravioli vom geräucherten Sellerie**

*-Gärtnerei Ullrich-*

Heuschaum | Wildkräutersalat

25

## **Junger Lauch aus der Glut**

*-Gärtnerei Ullrich-*

Sommerliches Gemüse | Kartoffelschaum | Vin Jaune

24

# Dessert

## **Erdbeere & Holunder**

*-Habichtswald-*

Tartelette | Holundersorbet | Vanillecreme

15

## **Zitronenmelisse & Buttermilch**

*-FischerS Garten-*

Yuzu | grüner Pfeffer | Olivenöl

14

## **Glückshormone**

*-FischerS Konditorei-*

3 Pralinen | Espresso

10,50

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