



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

Bunte Tomaten

Ziegenkäse | Olive | Honig



Morchelschaumsuppe

Klößchen vom Caldener Strohschwein | Madeira



Roh marinierter Kürbis

Dashi | Kürbiskerne



Carpaccio von der hessischen Landgarnele

Gemüsevinaigrette | Avocado



Rosa gebratener Hirschrücken

Haselnuss | Kirsche | Sellerie



Zitronenmelisse & Buttermilch

Yuzu | grüner Pfeffer | Olivenöl

Kleiner Waldspaziergang

Tomaten | Hirsch | Zitronenmelisse & Buttermilch
3 Gang Menü 65

Großer Waldspaziergang

6 Gang Menü 119

Vorspeisen

Bunte Tomaten

-Gärtnerei Ullrich-

Ziegenkäse | Olive | Honig

16

Roh marinierter Kürbis

-Gärtnerei Ullrich-

Dashi | Kürbiskerne

17

Gebackener Kalbskopf

-Bahlmann-

Salzpflaume | Shiso

19

Morchelschaumsuppe

-Landfleischerei Koch-

Klößchen vom Caldener Strohschwein | Madeira

11

Zwischengang

Carpaccio von der hessischen Landgarnele

-Damm Aquakultur-

Gemüsevinaigrette | Avocado

25

hausgeräucherter Hirschschinken

-Landfleischerei Döring-

geröstetes Brioche | Schnittlauch | Desenberger

18

Hauptgang

Gegrilltes Presa vom Iberico Schwein

-Hergosan-

Pommes Dauphine | BBQ Zwiebel | Rotweinjus

39

Rosa gebratener Hirschrücken

-Landfleischerei Döring-

Haselnuss | Kirsche | Sellerie

46

Zweierlei vom Moringer Landhuhn

-Biolandbetrieb Penk-

Gegrillter Romanasalat | Parmesan | Estragon

36

Gebratener Stör im Speckmantel

-Fischzucht Rameil-

Aal | Rauchfischsud | Bohne | Kartoffel

37

Wolfsbarsch für 2 Personen -im Ofen gebacken-

-Les Viviers de Noirmoutier-

Fenchel | Orange | Safran | Focaccia

49 pro Person

Pfifferlingslasagne

-Gärtnerei Ullrich-

Bergkäse | Heidelbeere | Liebstöckel

27

Geröstete Spitzpaprika

-Gärtnerei Ullrich-

Safran | Basilikum | Wacholdersalz

24

Dessert

Aprikose

-Gärtnerei Ullrich-

Buchtel | Crème Chantilly | Lavendel
15

Zitronenmelisse & Buttermilch

-FischerS Garten-

Yuzu | grüner Pfeffer | Olivenöl
14

Glückshormone

-FischerS Konditorei-

3 Pralinen | Espresso
11,50

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