

Aperitif

2020 Riesling Sekt brut Georg Breuer Rheingau	7,50
Secco vom roten Wildapfel -alkoholfrei- Raumland Rheinhessen	7,00
Waldkräuter Spritz hausgemachter Kräuterbitter Ginger Ale	8,50
Wiesenkiez & Tonic roter Wermuth von Hannheinehof Tonic	7,90
Elfbuchen - Limonade Himbeere & Zitrone	5,50
Craft Beer von der Braumanufaktur Steckenpferd aus Kassel Pale Ale -Läuft- Lager -Fulle Pulle- Radler -Radler*in-	5,00



elfbuchen

WALDHOTEL & RESTAURANT
SEIT 1879

Spargelmenü

Törtchen vom grünen Spargel

Ziegenjoghurt | Morchelvinaigrette | Estragon | Belper Knolle

Cremesuppe vom Caldener Spargel

Marinierter Spargel | Frühlingskräuter

Zanderfilet im Kartoffelmantel

Grüner & weißer Spargel | Sauce hollandaise

Weißer Schokolade & weißer Spargel

Basilikumsorbet | Erdbeerkuchen | Macadamia

3 Gang Menü (ohne Suppe) 55,00




4 Gang Menü 59,50

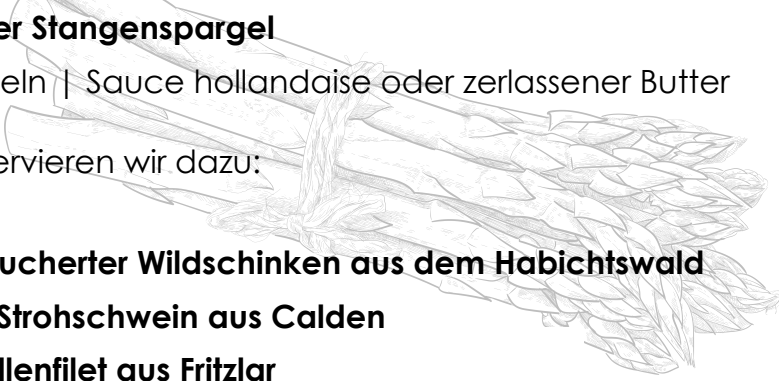
Vorspeisen

Cremige Burrata	15,50
Getrocknete Tomaten Oliven Frankfurter Kräuter Brotchip Senf	
Törtchen vom grünen Spargel	16,50
Ziegenjoghurt Morchelvinaigrette Estragon Belper Knolle	
Geräucherte Forelle aus Fritzlar	17,00
Buttermilch Schnittlauch fermentierte Limette Meerrettich Erbse	
Cremesuppe vom Caldener Spargel	9,90
Marinierter Spargel Frühlingskräuter	

Spargel

-vom Obsthof Klemme-

Portion weißer Stangenspargel	24,50
Neue Kartoffeln Sauce hollandaise oder zerlassener Butter	
Wahlweise servieren wir dazu:	
 Hausgeräucherter Wildschinken aus dem Habichtswald	+ 9,50
 Filet vom Strohschwein aus Calden	+ 11,50
 Lachsforellenfilet aus Fritzlar	+ 12,50



Hauptsache

Wildragout aus dem Habichtswald

Gefüllte Zwiebel | Bärlauch aus Fischers Garten | Kartoffel | Erbse 28,90

Wildschwein Bratwurst von der Landfleischerei Döring

17,90

Bratkartoffeln | Jus | Ullrichs Wildkräutersalat aus Fuldataal

Steak Sandwich vom Hochlandrind aus Ippinghausen

29,50

Coleslaw | Bergkäse | hausgebackenes Baguette
Ullrichs Wildkräutersalat aus Fuldataal

Berdis Entrecôte aus Ippinghausen

45,00

Wilder Brokkoli | Kartoffel Pavé | Kalbsjus

Zanderfilet im Kartoffelmantel

34,50

Weißer & grüner Spargel | Sauce hollandaise

Bärlauch Tagliatelle

21,50

Bärlauch aus Fischers Garten | gebeiztes Eigelb
geröstete Bucheckern

Gefüllte Süßkartoffel -vegan-

22,50

Aubergine | grüner Spargel | Kichererbsen | Wildkräuter

Dessert

Weißer Schokolade & weißer Spargel	14,80
Basilikumsorbet Erdbeerkuchen Macadamia	
Rhabarber-Bucheckern Tarte	14,50
Heumilcheis karamellisierte Bucheckern Rhabarbersalat	
Glückshormone aus unserer Konditorei	9,50
3 Pralinen & Espresso	

offene Weine 0,2l

Weißwein

2022 Grauburgunder Johannes Landerer Baden	7,50
2021 Chenin Blanc Oliver Zeter Pfalz	9,50
2021 Chardonnay & Weißburgunder Fourgerac Baden	9,80
2022 Silvaner Zehnthof Luckert Silvaner	8,90

Roséwein

2022 Flora & Fauna Rosé Weingut Eymann Pfalz	7,50
--	------

Rotwein

2021 Spätburgunder Shelter Winery Baden	10,50
2016 Z -Cabernet Sauvignon & Merlot- Oliver Zeter Pfalz	9,80
2020 Chianti -Biskero- Salcheto Toskana	9,50

Süßwein 0,1l

2020 Riesling -Doux- Georg Breuer Rheingau	7,00
--	------



elfbuchen

WALDHOTEL & RESTAURANT
SEIT 1879

BIER

Vom Fass

Hütt Pils 0,3l 0,5l	3,70 5,00
Hütt naturtrüb 0,3l 0,5l	3,80 5,50
Hütt Hefeweizen 0,3l 0,5l	3,80 5,50

Aus der Flasche

Hütt Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	5,50
Hütt naturtrüb alkoholfrei 0,33l	3,80
Läuff Pale Ale Braumufaktur Steckenpferd 0,33l	5,00
Clausthaler extra herb alkoholfrei 0,33l	3,80

ALKOHOLFREIES

Selters Mineralwasser 0,25l still medium sprudel	2,90
Selters Mineralwasser 0,75l still medium sprudel	6,90
Sinalco 0,2l 0,4l Cola Zitrone Orange Cola Mix	2,80 4,90
Proviant Cola Zuckerfrei 0,33l	3,80
Lemonaid+ Bio-Limonade 0,33l Limette	4,90
Thomas Henry 0,2l Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water	3,50
Fruchtsäfte 0,2l Apfel Orange Johannisbeere Rhabarber Traube Banane Kirsche	3,50
Saftschorle 0,2l 0,4l	3,20 4,50

KAFFEE

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir Kaffee der
Gepa - The fair Trade Company aus fairem Handel

Kännchen Kaffee	4,90
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,40
Kännchen Heiße Schokolade	5,50

TEE

Unsere Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt
kommen aus kontrolliertem biologischem Anbau

Kännchen Ronnefeldt Tee	5,20
Darjeeling Summer Gold Schwarzer Tee aus Sommerernte	
Assam Earl Grey Schwarzer Tee mit Bergamotte	
English Morning Tea kräftige Schwarztee Mischung	
Green Harmony Grüner Tee aus China	
Morgentau Grüner Tee aromatisiert mit Mango	
Sweet Nana Minztee mit Nana Minze	
Bergkräuter Kräutertee mit Thymian und Verbene	
Light my Flame Kräutertee mit Ingwer und Zitrone	
Vanilla Roiboos Roiboostee mit Vanille	
Kamillenblüten Kamillentee	