Wintersaison

VORSPEISEN

FELDSALAT Zimmi`s Essig & Öldressing | gebratener Speck
Butterkracherle | Dinkel-Steinofenbrot ..... 10,00 €

FELDSALAT NATUR Joghurt-Kräuterdressing
Dinkel-Steinofenbrot ..... 7,50 €

MAISCREMESUPPE getrüffelte Butter ..... 10,00 €

Als Aperitif empfehlen wir:
Alkoholfrei Rosé Prickelnd
Rosenduft | Apfel | Gewürze
0,1 ℓ ..... 7,10 €

Der perfekte Begleiter für unsere Wintergerichte, frisch vom Faß:
Waldhaus Ohne Filter Dunkel
0,3 ℓ ..... 3,90 € / 0,5 ℓ ..... 4,90 €

Der perfekte Begleiter zu unseren Trüffelgerichten:
Engelhof Chardonnay | trocken
¼ ℓ Glas ..... 9,80 € / ¾ ℓ Flasche ..... 29,40 €

FRISCHE MUSCHELN – SOLANGE DER VORRAT REICHT

MUSCHELN IN WEISSWEIN
Petersilie | Zwiebeln | Knoblauch | Dinkel-Steinofenbrot ..... 23,00 €
Kleine Portion ..... 16,00 €

MUSCHELN „WALDHAUS ART“
Sahnesoße | feines Gemüse | Dinkel-Steinofenbrot ..... 25,00 €
Kleine Portion ..... 18,00 €

GERICHTE MIT FRISCHEM ITALIENISCHEM WINTERTRÜFFEL

ORIGINAL RISOTTO Vialone Reis | Trüffelbutter
gehobelter, schwarzer Trüffel | Parmesan ..... 26,90 €
Kleine Portion (Vorspeise) ..... 18,00 €

SPAGHETTINI Trüffelbutter | gehobelter, schwarzer Trüffel ..... 26,90 €
Kleine Portion (Vorspeise) ..... 18,00 €

RINDERFILET (150 g) vom deutschen Rind, medium gebraten
original Risotto | Trüffelbutter | gehobelter, schwarzer Trüffel ..... 44,00 €

QUALIVO SCHWEINERÜCKENSTEAK (200 g)
Grill | original Risotto | gehobelter, schwarzer Trüffel ..... 30,00 €

LEIBSPEISEN DER KÖCHE

SPINATBROTKNÖDEL aus Dinkelbrot
Kürbisgemüse ..... 22,00 €
Kleine Portion (Vorspeise) ..... 11,00 €

FLEISCHPFLANZERL frisch gebraten
Jus | knusprige Rösti ..... 18,00 €

TRÜFFEL-MENU

MAISCREMESUPPE

KLEINE PORTION RISOTTO

RINDERFILET 150G Spaghettini | Trüffelbutter
gehobelter, schwarzer Trüffel

ZIMTIGE BIO-ZWETSCHGEN Haselnusseis | geschlagene Sahne
Menupreis ..... 68,00 €

TRÜFFEL

EIN UNVERWECHSELBARES GESCHMACKSERLEBNIS · Alle Gourmets stimmen in einem überein: Egal ob sie schwarz oder weiß ist, die Trüffel ist immer ein gastronomisches Juwel. Wie jedes Juwel ist allerdings auch die Trüffel nur schwer zu finden, weil die Trüffel keinen Teil besitzt, der aus der Erde herauswachsen würde, sind sie für Menschen nicht zu finden.

Trüffel zeichnen sich aber durch einen besonderen und intensiven Geruch aus, den ausgebildete Hunde erkennen können. Manche Trüffelsucher verwenden für ihre Suche auch Schweine. Alle die Trüffel einmal probiert haben, wissen: es gibt kein „nur einmal“ und kein „nur ein bischen“. Wenn Sie Trüffel einmal gegessen haben, dann bleiben Sie zeitlebens ihr Verehrer.

FELDSALAT

VITAMINSCHUB AN KALTEN WINTERTAGEN · Feldsalat, auch Rapunzel genannt, ist ein einjähriges Baldriangewächs, das in ganz Mitteleuropa auch wild als Ackerkraut vorkommt. Die kleinen, dunkelgrünen Blätter wachsen in kleinen Stauden und sind sehr frostempfindlich. Feldsalat ist kalorienarm, er enthält viele Vitamine und Mineralstoffe, besonders Eisen, Vitamin A und C. Es ist die ideale Salatpflanze für den Winter. Der Feldsalat wird erst seit diesem Jahrhundert kultiviert. Anfangs wurde er vom Feld gepflückt, heute stammt er vermehrt aus Treibhäusern. Als Abendessen eingenommen hilft er beim Einschlafen. Die Blätter sollten dunkelgrün und fest sein. Der Feldsalat an einer weißen SalatSoße, mit Croutons und gekochten Eiern, ein Schmaus!

MUSCHELN

Miesmuscheln, von mittelhochdeutsch mies für ‚Moos‘, auch Pfahlmuscheln genannt, sind eine weltweit verbreitete Gattung der Muscheln. Nachdem die Larven sich etwa vier Wochen freischwebend als Plankton entwickelt haben, befestigen sie sich mit Byssusfäden an Steinen, Pfählen, Schill und Festsand. Hierbei bevorzugen sie das Brackwasser von Flussmündungen und Wattgebieten in den Küstenregionen. Miesmuscheln haben eine graue bis blau-violette, etwa fünf bis zehn Zentimeter lange Schale von länglich ovaler Form.

KÖRPERBAU · Miesmuscheln werden 5 bis 10 cm lang und folgen dem allgemeinen Bauplan der Muscheln. Sie bestehen aus einer rechten und linken Schalenhälfte, die mit einem elastischen Schlossband zusammengehalten werden. Die Schale setzt sich aus 3 Schichten zusammen: der obersten Hüllschicht aus organischem Material, der mittleren dicken Kalkschicht und der innersten, wertvollen, silberweiß glänzenden Perlmuttschicht.

In der Mantelhöhle der Miesmuschel liegen zwei stark durchblutete Kiemen mit Kiemenblättern. Zwischen den Kiemen befindet sich ein muskulöser Fuß mit der Byssusdrüse. Diese Drüse stellt mit Hilfe von in der Miesmuschel enthaltenem Eiweiß und aus dem Meer gefiltertem Eisen die Byssusfäden her, mit denen sich die Muschel festhalten kann. Miesmuscheln haben einen Schließmuskel, der sich im Weichteil der Muschel befindet, sowie weitere Organe (Herz, Magen, Darm, Niere). Mit Hilfe des Schließmuskels kann sich die Miesmuschel bei Gefahr oder Trockenheit schließen.

ERNÄHRUNG · Die Miesmuschel ist ein Filtrierer. Sie besitzt zwei Öffnungen. Das Wasser gelangt durch die Einstromöffnung in die Mantelhöhle, in der durch die Wimperhärchen ein permanenter Wasserstrom erzeugt wird. So bleiben die winzigen Nahrungspartikel (pflanzliches und tierisches Plankton) an der Schleimschicht der Kiemen hängen, und die Kiemen filtern gleichzeitig den im Wasser enthaltenen Sauerstoff. Das Kohlenstoffdioxid wird wieder in das Wasser abgegeben.

Danach fördern die Wimperhärchen den Schleim der Kiemen mit den Nahrungspartikeln zum Mund der Miesmuschel und von dort weiter in Magen und Darm, wo die Nahrung letztlich verdaut wird. Die unverdaulichen Reste werden aus der Ausstromöffnung mit dem Atemwasser wieder ausgestoßen.

Quelle: Wikipedia