

Knippschilds Vorspeisen Klassiker

Carpaccio vom Angus-Rind mit Salatbouquet,
frisch geriebenem Parmesan,
Balsamico und Olivenöl **14,50 €**

Vitello Tonnato vom heimischen Wildschweinerücken
mit Blattsalaten, Kapern
und Thunfisch-Mayonnaise **13,90 €**



Aus der Suppenküche

Sauerländer Hochzeitssuppe nach Omas Rezept **6,50 €**



Vegetarisch:

Cremesuppe von Strauchtomaten
mit Basilikumsahne **7,50 €**

Vegetarisch:

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Kernöl und Kernen **8,50 €**

Gans & Ente

½ ofenfrische Bauernente mit Bratapfel, Rotkohl
und abgeschmelzte, mit Coûtons gefüllte
Kartoffelknödel **29,80 €**

Gänsebrust mit herzhafter Honig- Sesamkruste,
auf westfälischem Spitzkohl in Orangensauce,
dazu hausgemachte Serviettenknödel **29,50 €**

Portion von der Bauerngans, im Ganzen gebraten,
mit Bratapfel, Rotkohl und abgeschmelzte
Kartoffelknödel **34,00 €**

*Auf Vorbestellung: Ab 4 Personen tranchieren wir die
ganze Gans für Sie am Tisch.*

Hauptgerichte

Sauerländer Wildragout in Rotwein-Preiselbeersauce mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle **23,80 €**



Sauerbraten vom heimischen Überläufer (1-jähriges Wildschwein), hausgemachte Semmelknödel, Apfelkompott und frische Salate



Hauptgang 24,50 €

Kleinere Portion 22,00 €

Zanderfilet auf westfälischem Spitzkohl in Dijon- Senfsauce, confierte Kirschtomaten und Petersilienkartoffeln



Hauptgang 26,00 €

Kleinere Portion 23,50 €

Isländer Rotbarschfilet auf Pinienkernspinat mit Lauchsprossen, Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln

Hauptgang 27,50 €

Kleinere Portion 25,00 €

Kallenhardter Schnitzel vom Landschweinrücken mit frischen Champignons in Rahmsauce, Tomaten und Sc. Hollandaise überbacken, Kroketten und frische Salate **19,80 €**

Delbrücker Kikok- Maishähnchenbrust „Cox Orange“ mit karamellisierten Apfelscheiben und geschmolzenem Camembert, leichte Curry- Samtsauce, Kartoffelplätzchen und frische Salate **23,80 €**

Rumpsteak vom Grain-fed Angus- Rind auf Kenia- Bohnen mit geschmorten Zwiebeln und grüner Pfefferjus, dazu Bratkartoffeln **29,90 €**

Fitnesssteller

Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen Früchten und kleinen, panierten Hähnchenschnitzeln **15,90 €**

Vegetarisch

Chefins Lieblingssalat:

Herbstliche Salate mit Camembert, im Pankoteig gebacken, dazu Preiselbeeren **15,90 €**

Vegetarisch

Hausgemachte Spaghetti mit Gemüsebolognese, frisch geriebenem Parmesan und Marktgemüse **17,50 €**

Vegetarisch

Serviettenknödel mit Waldpilzragout in Rieslingsauce, Lauchsprossen und Marktgemüse **19,90 €**

Dessert

Herrencreme **5,80 €**



Kleiner Eierlikörbecher mit 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne und Eierlikör **6,50 €**

Crêpes mit Marmoreiskuchen und Kirschragout **9,80 €**

Zimthalbgefrorenes mit karamellisiertem Zwetschgencrumble und Pflaumensorbet **9,90 €**

Unser kleines Männergedeck:

Affogatto (Vanilleeis mit Espresso)
und ein Selbstgebrannter „Kakao mit Nuss“ (2cl)
aus der Münsterländer Feinbrennerei Sasse **7,50 €**

Unser kleines Damengedeck:

Affogatto (Vanilleeis mit Espresso)
und ein Sweet Raven Whisky Likör aus der
Kallenhardter Edelbrennerei (2cl) **7,50 €**