

Knippschild's Vorspeisen Klassiker

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind

mit Salatbouquet, frisch geriebenem Parmesan,
Balsamico und Olivenöl **15,80 €**

„Vitello Tonnato“ vom jungen Wildschweinerücken,
auf unsere Art mit Blattsalaten, Kapern
und Thunfisch-Mayonnaise **14,90 €**



Westfälische Potthucke mit Mescheder Landschinken,
Salatbouquet und Kräuter- Creme fraiche **14,50 €**



Drei hausgemachte, kleine Maultäschle, mit Ziegenkäse
gefüllt, Blattspinat und Kartoffelstroh **14,00 €**



Aus der Suppenküche

Sauerländer Hochzeitssuppe nach Omas Rezept **6,90 €**



Westfälische Kartoffelsuppe mit Wildsalami-Würfel
und Brotcrôutons **9,00 €**



Cremesuppe von Strauchtomaten
mit Basilikum **8,80 €**



Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen
in Schnittlauchsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und frische Salate **28,80 €**

Unser Chefteller

Steaks vom argentinischen Angus-Rind,
Schwäbisch Hällischen Landschwein und Original Wiener
Schnitzel mit frischen Champignons, Speckbohne,
Grilltomate, Pfefferjus, Kräuterbutter
und Pommes frites **29,50 €**

Rehfleischpflanzerl in Preiselbeerrahmsauce,
mit roter Zwiebel-Marmelade und Kartoffel-
Möhren- Durcheinander



Hauptgang 24,80

Kleinere Portion 22,30 €

Sauerländer Hirschragout in Rotwein- Preiselbeersauce
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle



Hauptgang 26,80 €

Kleinere Portion 24,30 €

Kallenhardter Schnitzel vom Landschweinrücken
mit frischen Champignons in Rahmsauce, Tomaten
und Sc. Hollandaise überbacken, Kroketten
und frische Salate **19,90 €**

½ ofenfrische Bauernente mit Bratapfel, Rotkohl
und abgeschmelzte, mit Crôutons gefüllte
Kartoffelknödeln **33,90 €**

Delbrücker Kikok- Maishähnchenbrust „Cox Orange“
mit karamellisierten Apfelscheiben und geschmolzenem
Camembert, leichte Curry- Samsauce,
Kartoffel-Krusteln und frische Salate **25,80 €**



Rumpsteak vom argentinischen Angus- Rind
mit geschmorten Zwiebeln, grüner Pfefferjus, Bratkartoffeln
und frischen Salaten **34,90 €**

Sauerbraten vom Weiderind mit Rotkohl
und hausgemachten Semmelknödeln
Hauptgang 27,50 € **Kleinere Portion 25,00 €**

Wolfsbarschfilet auf Balsamico-Belugalinsen
in Estragon-Sauce, dazu Bratkartoffeln
Hauptgang 29,00 € **Kleinere Portion 26,50 €**

Vegetarische und kleine Gerichte

Hausgemachte, lockere Serviettenknödel mit Waldpilzen in Schnittlauchsauce, Marktgemüse, Sauce Hollandaise, und Tomaten- Rührei **21,90 €**



Gebackene Champignons auf rahmigen Käs-Spätzle mit Zwiebelschmelze und Haus-Dipp **19,50 €**



Hausgemachte Bärlauch- Gnocchi mit gegrilltem Gemüse und Gorgonzolasauce **19,00 €**



Chefins Lieblingssalat:

Blattsalate mit mariniertem Gemüse und Camembert, im Pankoteig gebacken, dazu Preiselbeeren **18,90 €**



Hausgemachte Rehsülze in Gemüse-Vinaigrette mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Blattsalaten



Hauptgang 19,90 €

Kleinere Portion 17,40 €

Fitnesssteller:

Blattsalate in Joghurt-Dressing mit frischen Früchten und gebackenen Putenschnitzel **18,80 €**



= vegetarisch

Dessert

Herrencreme **5,90 €**



Kleiner Eierlikörbecher mit 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne und Eierlikör **6,90 €**

Kleiner Grießknödel und Zimt- Halbgefrorenes mit Zwetschgen- Crumble **10,50 €**

Gratiniertes Limettenparfait mit Clementinen-Carpaccio **9,90 €**

Unser kleines Männergedeck:

Affogatto (Vanilleeis mit Espresso)
und ein Selbstgebrannter „Kakao mit Nuss“ (2cl)
aus der Münsterländer Feinbrennerei Sasse **7,80 €**

Unser kleines Damengedek:

Affogatto (Vanilleeis mit Espresso)
und ein Sweet Raven Whisky Likör aus der
Kallenhardter Edelbrennerei (2cl) **7,80 €**