

Knippschild's Vorspeisen Klassiker

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind

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

„Vitello Tonnato“ vom jungen Wildschweintrücker,
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 €**



Cremesuppe vom frischen Bärlauch
mit Brotcrôutons **8,80 €**



Cremesuppe vom frischen Stangenspargel **9,00 €**



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, Bärlauch- Potthucke
und Feldsalat

Hauptgang 24,80 € Kleinere Portion 22,30 €



Sauerländer Wildragout in Rotwein- Preiselbeersauce
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle

Hauptgang 26,80 € Kleinere Portion 24,30 €



Sauerbraten vom heimischen Wildschwein
mit Semmelknödel, Apfelkompott
und frischen Salaten

Hauptgang 28,50 € Kleinere Portion 26,00 €



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

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 **35,90 €**

See-Saiblingsfilet, auf der Haut gebraten,
Balsamico-Belugalinsen in Estragon-Sauce,
dazu Petersilienkartoffeln

Hauptgang 29,00 € Kleinere Portion 26,50 €

Vegetarische und kleine Gerichte

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



Hausgemachte Gnocchi mit gegrilltem Gemüse,
confierten Kirschtomaten und frischem Bärlauch **19,50 €**



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 **18,90 €**



= vegetarisch

Dessert

Herrencreme **5,90 €**



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

Crêpes mit Marmoreiskuchen und Kirschragout **9,90 €**

Gratiniertes Limettenparfait
mit Apfelsorbet und frischen Erdbeeren **10,50 €**

Unser kleines Männergedeck:
Affogatto (Vanilleeis mit Espresso)
und ein Selbstgebrannter „Kakao mit Nuss“ (2cl)
aus der Münsterländer Feinbrennerei Sasse **7,90 €**

Unser kleines Damengedek:
Affogatto (Vanilleeis mit Espresso)
und ein Sweet Raven Whisky Likör aus der
Kallenhardter Edelbrennerei (2cl) **7,90 €**