

Knippschilds Vorspeisen Klassiker

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind
mit Salatbouquet, frisch geriebenem Parmesan,
Balsamico und Olivenöl **15,80 €**

Westfälische Potthucke mit Mescheder Landschinken,
Bauernschmand und Salatbouquet **14,50 €**



Sommerliche Salate mit mariniertem Gemüse
frischen Pfifferlingen und Brotcrôutons **15,90 €**



Aus der Suppenküche

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



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



Cremesuppe von Bio-Möhren,
vom Gut Eggeringhausen, mit Ingwer **8,90 €**



Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen
in Schnittlauchsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und frische Salate
Hauptgang 29,50 € Kleinere Portion 27,00 €

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 €**

Wildfleischpflanzerl von Hirsch und Wildschwein mit roter Zwiebel-Marmelade, Wacholderrahmsauce, westfälischer Potthucke und gemischtem Salat

Hauptgang 24,80 Kleinere Portion 22,30 €

Schnitzel vom jungen Rehbock, in Weißbrotkrume gebacken, auf Birnenspalten in Preiselbeerrahm, hausgemachte Spätzle und Salat

Hauptgang 32,00 € Kleinere Portion 29,50 €

Sauerbraten vom Rüthener Hirsch

mit jungem Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln

Hauptgang 28,90 € Kleinere Portion 27,40 €

Kallenhardter Schnitzel vom Landschweinrücken mit frischen Champignons in Rahmsauce, Tomaten und Sc. Hollandaise überbacken, Krokette 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 €**

Gegrilltes Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit westfälischem Spitzkohl und Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln

Hauptgang 29,80 € Kleinere Portion 27,30 €

Vegetarische und kleine Gerichte

Rahmige Käs-Spätzle mit gebackenen Champignons,
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 Wildschwein-Sülze

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 €**

Gratiniertes Limettenparfait
mit Erdbeersorbet und Früchten **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 €**



Kleiner Crêpes mit Marmor-Eiskuchen
und Kirschragout **10,50 €**