

Knippschilds Vorspeisen Klassiker

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind
mit Salatbouquet, frisch geriebenem Parmesan,
Balsamico und Olivenöl **15,90 €**

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



Herbstliche Salate in Vinaigrette mit hausgebackener
Wildschwein-Praline auf Chutney
vom Hokkaido- Kürbis und roten Zwiebeln **15,50 €**



Aus der Suppenküche

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



Westfälische Kartoffelsuppe
mit Wildwurst, Lauchzwiebeln und Brotcroûtons **9,00 €**



Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Kernöl **9,00 €**



Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen
in Schnittlauchsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und frische Salate

Hauptgang 29,50 € Kleinere Portion 27,00 €

Original Wiener Schnitzel vom besten Mastkalbsrücken
mit Zitrone, Kapern, Sardelle und Preiselbeeren,
dazu Pommes Frites und frische Salate

Hauptgang 28,80 € Kleinere Portion 26,30 €

Rumpsteak vom argentinischen Angus- Rind
mit geschmorten Zwiebeln, grüner Pfefferjus, Bratkartoffeln
und frischen Salaten **35,90 €**

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

Hauptgang 24,90

Kleinere Portion 22,40 €

Sauerbraten vom heimischen Überläufer (1-jähriges Wildschwein) mit 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, 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 €**



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

Hauptgang 29,80 €

Kleinere Portion 27,30 €

Von Gans & Ente

Portion von der Bauerngans mit Bratapfel, Rotkohl und mit Crôutons gefüllten Kartoffelknödeln **39,50 €**

Halbe ofenfrische Bauernente mit Rotkohl, Bratapfel und mit Croûtons gefüllten Kartoffelknödeln **34,50 €**

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

Vegetarische, kleinere und Omas Gerichte

Hausgemachte Wildschwein-Sülze

in Gemüse-Vinaigrette mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Blattsalaten



Hauptgang 19,90 €

Kleinere Portion 17,40 €

Deftiger Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst, Senf
und Salzkartoffeln **21,50 €**

Kleinere Portion mit einer Kohlwurst 18,50 €

Fitnesssteller:

Blattsalate in Joghurt-Dressing mit frischen Früchten und
gebackenen Putenschnitzel **18,90 €**

Rahmige Kürbis-Käs-Spätzle mit gegrilltem Gemüse,
Zwiebelschmelze und Kürbis-Chutney **19,50 €**




Hausgemachte Serviettenknödel in Schnittlauchsauce,
gebackene Champignons, Marktgemüse
und Haus- Dipp **21,90**



Chefins Lieblingssalat:

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



 = vegetarisch

Dessert

Herrencreme **5,90 €**



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

Zimt-Halbgefrorenes mit Zwetschgen- Crumble und Sorbet von Waldfrüchten **10,80 €**

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 €**