

## **Knippschilds Vorspeisen Klassiker**

Carpaccio vom Black-Angus-Rind mit Frühlingssalaten,  
frisch geriebenem Parmesan,  
Balsamico und Olivenöl **16,90 €**

Vitello Tonnato „Knippschild Style“ dünne, marinierte  
Scheiben vom Wildschweinerücken  
mit leichter Thunfischcreme, Kapern  
und Salatbouquet **16,50 €**



Tomaten- Brotsalat von Perretti- Tomaten  
mit mildem Knoblauch, Büffel- Mozzarella  
und Bärlauch- Pesto **15,90 €**



## **Aus der Suppenküche**

Sauerländer Hochzeitssuppe nach Omas Rezept **7,90 €**



Westfälische Kartoffelsuppe  
mit gebackener Wildpraline **9,70 €**



Cremesuppe von Strauchtomaten  
mit Estragonsahne **8,90 €**



## **Unsere altbewährten Klassiker**

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen  
in Schnittlauchsauce, dazu hausgemachte Spätzle  
und frische Salate **29,90 €**

Original Wiener Schnitzel vom besten Milchkalbsrücken,  
dazu servieren wir Pommes Frites, Zitrone mit Kapern  
und Sardellen, frische Salate und die klassischen  
Preiselbeeren

**Hauptgang 29,90 €**

**Kleinere Portion 27,40 €**

Delbrücker Hähnchenbrust „Cox Orange“

mit karamellisierten Apfelscheiben und geschmolzenem Camembert, leichte Curry- Samtsauce, Kartoffel-Krusteln und frische Salate **28,50 €**



Kallenhardter Schnitzel vom Landschweinrücken

mit frischen Champignons in Rahmsauce, Tomaten und Sc. Hollandaise überbacken, Kroketten und frische Salate

**Hauptgang 23,90 €**

**Kleinere Portion 19,90 €**

Rumpsteak vom Black- Angus- Rind mit geschmorten

Zwiebeln, grüner Pfefferjus, Bratkartoffeln und frischen Salaten **37,50 €**

Zanderfilet, auf der Haut gebraten,

auf Beluga- Balsamico- Linsen, Estragonsauce und Petersilienkartoffeln

**Hauptgang 31,50 €**

**Kleinere Portion 29,00 €**

**Unsere Wildspezialitäten aus eigener Jagd**

Sauerländer Wildragout

in Rotwein- Preiselbeersauce, dazu Rotkohl und hausgemachte Spätzle

**Hauptgang 27,90 €**

**Kleinere Portion 25,40 €**

Rehfleischpflanzerl mit roter Zwiebel-Marmelade,

Wachholderrahmsauce, westfälische Potthucke und gemischter Salat

**Hauptgang 26,90**

**Kleinere Portion 24,40 €**

Sauerbraten vom heimischen Wildschwein mit Rotkohl,

Preiselbeerbirne und hausgemachten Semmelknödeln

**Hauptgang 29,50 €**

**Kleinere Portion 27,00 €**

## Vegetarische, kleinere und Omas Tellergerichte

Deftiges Grünkohl- Kartoffel- Durcheinander  
mit Kohlwurst **19,90 €**

Rahmige Käs-Spätzle mit Zwiebelschmelze  
und Gemüse garnitur **18,80 €**



Hausgemachte Serviettenknödel mit Waldpilzen  
in Schnittlauchsauce, dazu Marktgemüse **22,80 €**




Chefins Lieblingssalat:

Blattsalate mit mariniertem Gemüse und Camembert,  
im Pankoteig gebacken, dazu Preiselbeeren **19,90 €**



Fitnesssteller:

Blattsalate in Joghurt-Dressing mit frischen Früchten und  
gebackenen Putenschnitzel **19,90 €**

 = vegetarisch

## Dessert

Herrencreme **6,80 €**



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

Unser kleines Männergedeck:

Affogatto (Vanilleeis mit Espresso)

und ein Selbstgebrannter „Kakao mit Nuss“ (2cl)

aus der Münsterländer Feinbrennerei Sasse **8,50 €**



Unser kleines Damengedeck:

Affogatto (Vanilleeis mit Espresso)

und ein Sweet Raven Whisky Likör aus der

Kallenhardter Edelbrennerei (2cl) **8,50 €**



Gratiniertes Limettenparfait

mit Clementinen- Carpaccio **11,50 €**

Crêpes mit Marmor-Eiskuchen

und Kirschragout **10,90 €**