

Knippschilds Vorspeisen Klassiker

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

Vitello Tonnato „Knippschild Style“

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 €**

Cremesuppe vom Füchtorfer Bio- Stangenspargel **9,50 €**



Cremesuppe vom frischen Bärlauch **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 westfälischem Spitzkohl mit Dijon- Senfsauce und Petersilienkartoffeln

Hauptgang 31,50 € Kleinere Portion 29,00 €

Unsere Wildspezialitäten aus eigener Jagd

Sauerländer Wildragout

in Rotwein- Preiselbeersauce, dazu Rahm-Spitzkohl und hausgemachte Spätzle

Hauptgang 27,90 € Kleinere Portion 25,40 €

Rehfleischpflanzerl mit roter Zwiebel-Marmelade, Wacholderrahmsauce, westfälische Potthucke und gemischter Salat

Hauptgang 26,90 Kleinere Portion 24,40 €

Sauerbraten vom heimischen Wildschwein mit Apfelkompott, Preiselbeerbirne, hausgemachten Semmelknödeln und frischen Salaten

Hauptgang 29,50 € Kleinere Portion 27,00 €

Vegetarische und kleinere Gerichte

Rahmige Käs-Spätzle mit Zwiebelschmelze
und Gemüsegarntur **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 €**



Fitnessteller:

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 frischen Erdbeeren **11,50 €**

Crêpes mit Marmor-Eiskuchen
und Kirschragout **10,90 €**