

Knippschilds Vorspeisen Klassiker

Carpaccio vom Black-Angus-Rind mit sommerlichen Blattsalaten, 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

Bärlauch- Cremesuppe mit Brotcrôutons **8,90 €**



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



Kräuter-Cremesuppe mit frischen Pfifferlingen und Knoblauch- Crôutons **9,80 €**



Unsere altbewährten Klassiker

Unser Chefteller

Steaks vom Black Angus-Rinderrücken, Landschwein und kleines Original Wiener Schnitzel mit frischen Champignons, Speckbohne, Grilltomate, Pfefferjus, Kräuterbutter und Pommes frites **29,90 €**

Delbrücker Hähnchenbrust „Cox Orange“

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



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 €

Rumpsteak vom Black- Angus- Rind mit geschmorten
Zwiebeln, grüner Pfefferjus, Bratkartoffeln
und frischen Salaten **37,50 €**

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

Hauptgang 23,90 €

Kleinere Portion 19,90 €

Zanderfilet, auf der Haut gebraten,
auf westfälischem Spitzkohl, 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 Gemüse garnitur **18,80 €**



Hausgemachte Serviettenknödel mit frischen Pfifferlingen
in Schnittlauchsauce, dazu Marktgemüse **23,50 €**



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 frischen Erdbeeren **11,50 €**

Kleiner Crêpes mit Marmor-Eiskuchen

und karamellisierten Aprikosen **10,90 €**