

## Knippschilds Vorspeisen Klassiker

Carpaccio vom Black-Angus-Rind mit winterlichen 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 €**



## Aus der Suppenküche

Creemesuppe von Strauchtomaten mit Gin-Sahne **9,50 €**



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



## Unsere altbewährten Klassiker

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

**Hauptgang 24,50 €**

**Kleinere Portion 21,50 €**

Delbrücker Hähnchenbrust „Cox Orange“

mit karamellisierten Apfelscheiben und geschmolzenem Camembert, leichte Curry- Samtsauce, Kartoffel-Krusteln und frische Salate **28,80 €**



Rumpsteak vom Black- Angus- Rind mit geschmorten Zwiebeln, grüner Pfefferjus, Bratkartoffeln und frischen Salaten **38,50 €**

Geschnetzelte Schweinefilet-Spitzen „Züricher Art“ mit frischen Champignons a la creme, angerichtet auf unserem „Schweizer Rösti“ aus westfälischen Kartoffeln, dazu frische Salate

**Hauptgang 29,90 €                      Kleinere Portion 27,40 €**

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, auf westfälischem Spitzkohl, Dijon- Senfsauce und Petersilienkartoffeln

**Hauptgang 32,50 €                      Kleinere Portion 30,00 €**

Sauerländer Wildragout in Rotwein- Preiselbeersauce, dazu Rotkohl und hausgemachte Spätzle

**Hauptgang 28,80 €                      Kleinere Portion 26,30 €**



Sauerbraten vom heimischen Wildschwein (hat schon ein bisschen Power) mit Apfelkompott, Preiselbeerbirne, hausgemachten Semmelknödeln und frischen Salaten

**Hauptgang 29,50 €                      Kleinere Portion 27,00 €**



Fitnesssteller:

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

Unser Original Schweizer Rösti aus westfälischen Kartoffeln mit Saisongemüse garniert und zwei Spiegeleiern, Sauce Hollandaise **24,50 €**



Hausgemachte Serviettenknödel mit heimischen Steinpilzen in Schnittlauchsauce, dazu Marktgemüse

**Hauptgang 24,90 €                      Kleinere Portion 22,40 €**



= vegetarisch

## Dessert

Herrencreme **6,90 €**



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 Früchten **11,50 €**

Zimtparfait und kleiner, gebackener Grießknödel

mit Zwetschgen- Crumble **11,50 €**