

Knippschilds Vorspeisen Klassiker

Carpaccio vom Black-Angus-Rind mit 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 €**



Feldsalat in French- Dressing mit gebackenen
Champignons, Knoblauch-Crôutons und Sauce Remoulade
Vorspeise 13,90 € Hauptgang 18,50 €



Aus der Suppenküche

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



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



Cremesuppe vom frischen Bärlauch **8,90 €**



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 auf Spargelragout

in Bärlauchsauce mit Kirschtomaten
und Kartoffelkrusteln **29,50 €**



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 €**

Crêpes Rothschild mit Marmor-Eiskuchen

und frischen Erdbeeren **11,50 €**

Informationen zu Zutaten die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie, auf Nachfrage, von unserem Servicepersonal.