

BRUNCH DE PROVENCE

An jedem ersten Sonntag im Monat und
an ausgewählten Feiertagen
bieten wir unseren
leckeren Brunch an.

Hier können Sie
von 10:00 Uhr bis 15:00 Uhr
nach Herzenslust speisen!

24,90 € p.P. zzgl. Ihrer Getränke

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

PFIFFERLINGE

Pfifferlingsrahmsuppe

Schnittlauch, Sahne, Croûtons

5,90

Ofenkartoffel

sautierte Pfifferlinge, kleiner bunter Salat

11,50

Spaghetti Pfifferlinge

Rucola, Kirschtomaten, frisch geriebener Parmesan

13,90

Pfifferlinge à la crème

frische Kräuter, gebratene Serviettenklöße

11,50

+ kleines Wiener Schnitzel 20,50

Zanderfilet (auf der Haut gebraten)

Pfifferlingsrisotto, grüner Spargel

21,50

Couvert vorab für zwei Personen
Focaccia, Ciabatta, Oliven, dreierlei Dips
5,50

SUPPE & VORSPEISEN

Tafelspitzbrühe
Kalbsfleisch, Wurzelgemüse, Petersilie
5,90

Räucherlachsrollchen an Rucolasalat
Räucherlachs in Kräuterpfannkuchen & Zitronenschmand gerollt
13,50

SALATE

Bunter Gartensalat mit frischen Kräutern
in Granatapfel-, Joghurt- oder Balsamicodressing
klein 5,50 / groß 8,90

Großer Gartensalat wahlweise mit:
gebratenen Champignons 11,90
gratiniertem Ziegenkäse 13,90
gegrillte Maishähnchenbrust 15,50

Salat Knittkuhle
Bratkartoffeln, krosser Speck, 2 Bio-Spiegeleier
14,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Knittkuhler Ofenkartoffel
Sour Creme, bunter Salat

+ geräucherter Lachs 13,90

Flammkuchen Elsässer Art
cremiger Schmand, Katenschinkenwürfel, Zwiebeln
9,50

HAUPTGERICHTE

Tafelspitz vom Naturkalb Blonde d'Aquitaine
Spitzkohl, Petersilienkartoffeln,
Meerrettichsoße, frisch gehobelter Meerrettich
21,50

Hausgemachter Burger vom Black Angus Rind
Cheddar, Tomate, Gurke, frische Zwiebel, Dijonsenf,
pikante hausgemachte Burger-Sauce,
BBQ-Sauce, Pommes frites
15,90

In der Kräuterpanade gebackener Rotbarsch
Kopfsalat in Joghurtdressing, Bratkartoffeln & Remouladensoße
15,90

VOM GRILL

Argentinisches Roastbeef 250 gr.
hausgemachte Kräuterbutter, hausgemachter Krautsalat,
Ofenkartoffel mit Sour Creme oder Pommes Frites
24,00

KNITTKUHLER SCHNITZEL
VOM NATURKALB BLONDE D'AQUITAINE

frischer Kopfsalat in Joghurtdressing
Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Klassisches Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Zitrone

22,90

Schnitzel Jägersmann

natur gebraten, sautierte Egerlinge

22,90

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (BIS 14 JAHRE)

Fischfilet, Spinat, Kartoffelpüree 9,90

Nudeln in Butter oder Tomatensauce 5,00

Kleines Wiener Schnitzel vom Naturkalb Blonde d'Aquitaine
Brokkoli, Kartoffelpüree oder Pommes frites 9,90

Kleiner Pfannkuchen mit Zimt & Zucker 6,90

DESSERT

Wiener Apfelstrudel

Vanilleeis, Sahne

7,50

Rote Grütze

Vanilleeis & Sahne

4,50

Schokoküchlein mit Cassissorbet

6,90

Knittkuhler Pfannkuchen

(bis 18 Uhr)

Zimt & Zucker 8,50 €

Apfelscheiben 9,50 €

Blaubeeren 10,50 €

Kerniger Speck 11,50 €

Knittkuhler Waffeln

(14 - 18 Uhr)

Puderzucker 4,50 €

Puderzucker & Sahne 5,00 €

Puderzucker & Vanilleeis 5,90 €

Puderzucker & Kirschen 5,90 €

**Für Allergene und Unverträglichkeiten
händigen wir Ihnen gerne eine entsprechende Karte aus.
Sprechen Sie uns an!**

Feiern Sie mit uns!

Wenn Sie besondere Momente, wie beispielsweise Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder eine Taufe feiern möchten, eine Firmenveranstaltung planen oder einfach in gemütlicher Runde zusammen sein möchten, bieten wir Ihnen den passenden Rahmen dafür.

Ob mit 15 Personen in unserem gemütlichen Kaminzimmer oder mit bis zu 120 Gästen in unserer einzigartigen Scheune; wir verfügen über verschiedene Räumlichkeiten, welche Sie auch exklusiv für sich und Ihre Gäste reservieren können.

**Wir beraten Sie gerne ausführlich
und planen Ihre Veranstaltung
kompetent und mit viel Liebe zum Detail.**

Sprechen Sie uns einfach an!

Ihr Helge Wolf & sein Team
vom Gut Knittkuhle