

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.

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

SUPPEN

Kürbis-Ingwersuppe
mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl 6,50
+ Garnelenspieß 8,90

Tafelspitzbrühe
mit Kalbsfleisch, Wurzelgemüse & Petersilie
5,90

VORSPEISEN

Gebratene Garnelen (5 Stück)
mit Knoblauch, Chili, Tomaten-Bruschetta & Aioli
14,50

Geräuchertes Forellenfilet (aus der Forellenzucht Kamp)
mit Tomaten-Gurkensalat, Schmand, Meerrettich, Dill,
Gartenkresse & Pumpernickel
13,50

Terrine vom heimischen Kaninchen
mit Apfel-Selleriesalat, Walnüssen, Orange & Cumberland Soße
14,50

SALATE

Bunter Gartensalat mit frischen Kräutern
in Granatapfel-, Joghurt- oder Balsamicodressing

klein 5,50 / groß 8,90
+ gebratenen Champignons 8,50 / 11,90
+ gratiniertem Ziegenkäse 10,90 / 13,90

Caesar Salad

mit gegrillter Label Rouge Maispoularde,
Sardellen, gehobeltem Parmesan & Croûtons
15,90

STEAKS VOM GRILL

Schweinenackensteak vom Ibaiama Schwein
mit Rosmarinkartoffeln, Schmorzwiebeln & Bio-Spiegelei
14,50

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Jungbullen
in einer Zwiebel-Senfkruste, dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen
26,50

HAUPTGERICHTE

Süßkartoffel Gnocchi

mit Zucchini, Hokkaido-Kürbis, Kirschtomaten,
gezupftem Büffelmozzarella & frischem Basilikum

14,90

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt aufgeschnitten)

mit Bratkartoffeln, Salatbouquet & Sauce Remoulade

16,50

Hausgemachter Burger vom Black Angus Rind

Cheddar, Tomate, Gurke, frische Zwiebel, Dijonsenf,
pikante hausgemachte Burger-Sauce, BBQ-Sauce & Pommes frites

15,90

Geschmorte Entenkeule

mit Rotkohl, Kartoffelklößen & Orangensoße

16,90

Gebratener Heilbutt

mit Gemüsecassoulet,
Kartoffelmousseline & Weißweinelouté

26,50

Gebratenes Lachsforellenfilet (aus der Forellenzucht Kamp)

mit Kompott von der Roten Zwiebel & Portwein,
Petersilienkartoffeln, Kapern-Butter & Zitrone

18,90

GERICHTE VOM NATURKALB BLONDE D'AQUITAINE

Klassisches Wiener Schnitzel

mit frischem Kopfsalat in Joghurtdressing,
Preiselbeeren & Zitrone

dazu wahlweise:

lauwarmer Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pommes Frites
22,90

Königsberger Klopse

mit roter Beete, Petersilienkartoffeln & Kapernsoße
15,90

Boeuf Bourguignon von der Kalbsbacke (Gulasch)

mit Champignons, Silberzwiebeln, Speck,
dazu Kartoffelpüree mit Knoblauch & Tomme pour Aligot
18,90

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (BIS 14 JAHRE)

Fischfilet mit Spinat, Kartoffelpüree 9,90

Nudeln in Butter oder Tomatensauce 5,00

Kleines Wiener Schnitzel vom Blonde d`Aquitaine Kalb
mit Brokkoli, Kartoffelpüree oder Pommes frites 9,90

Kleiner Pfannkuchen mit Zimt & Zucker 6,90 (bis 18:00 Uhr)

DESSERT

Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis & Sahne
7,50

Crème Brûlée von der Zartbitterschokolade
mit Cassissorbet
8,90

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

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