

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.

Bitte beachten Sie möglich abweichende Angebote an Feiertagen.

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

SUPPEN

Tomatenconsommé
Ricottaklößchen, frischer Basilikum
€ 7,50

Pastinakencremesuppe
Räucherlachsstreifen, Croûtons, frischer Kerbel
€ 7,50

VORSPEISEN & SALATE

Duett von der Roten und Gelben Bete
Orangenvinaigrette, Shiso Kresse, hausgebeizter Lachs
€ 13,50

Terrine vom spanischen Ziegenfrischkäse „El Pastor“
rote Paprika, Oliven, geröstete Pinienkerne,
mediterraner Croûton
€ 11,50

Backendl vom Stubenküken
Zitronenmayonnaise, Parmesanbruch, Rucola-Chili-Tomaten
€ 13,90

Strudel von Topinambur und Kichererbsen
Joghurt, frische Minze, Babyspinatsalat,
Himbeer-Ingwer-Vinaigrette
€ 12,50

Barbarie Entenbrust (kalt geräuchert)
Feldsalat, Granatapfeldressing, frische Feigen,
geröstetes Oliven-Feigen-Baguette
€ 15,90

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

wahlweise mit:
gebratenen Champignons € 8,50 / € 11,90
gratiniertem Ziegenkäse € 10,90 / € 13,90
3 Black Tiger-Garnelen € 14,50 / € 17,90

STEAKS VOM GRILL

Kalbsrückensteak (180 gr.)
vom Naturkalb Blonde d'Aquitaine
Cranberrysoße
€ 25,90

Lammrückenfilet vom Neuseeland Ashley Lamm
Thymianjus
€ 26,50

Argentinisches Rinderfilet
Tomaten-Knoblauch-Jus
180 gr. € 29,50
300 gr. € 42,00

Wir reichen zu unseren Steaks wahlweise:
provenzalisches Pfannengemüse,
Thaispargel oder Ragout von Urtomaten
und
Bratkartoffeln, Pommes frites oder Drillinge mit Meersalzflöckchen

HAUPTGERICHTE

Feine Linguine in Frischkäsesoße
geröstete Pinienkerne, Büffelmozzarella,
Babyspinat, Kirschtomaten
€ 13,50

Schwarze Tagliatelle mit Black Tiger-Garnelen und Pancetta
Zitrussoße, Zucchini, gehobelter Parmesan
€ 16,90

Fangfrischer Island Kabeljau
Weißweinelouté, kreolischer Spinat, Kartoffel-Karotten-Püree
€ 22,50

Englisch gebratenes Roastbeef (kalt aufgeschnitten)
hausgemachte Remoulade, Salatbouquet, Bratkartoffeln
€ 16,50

Involtini vom Kalb Blonde d' Aquitaine
gefüllt mit Zucchini, Spinat, Kräuterseitlinge
dazu Tomaten-Oliven-Sugo, Bandnudeln
€ 22,90

Zitronengrasshühnchen
von der Label Rouge Maispoularde
Thaispargel, schwarze Tagliatelle
€ 18,50

Schweinefilet im Speckmantel
Kräuterjus, sautierter Wirsing, Bratkartoffeln
€ 16,90

Hausgemachter Burger vom Black Angus Rind (200 gr.)
Cheddar, Tomate, Gurke, frische Zwiebel, Dijonsenf,
pikante hausgemachte Burger-Sauce, BBQ-Sauce, Pommes frites
€ 16,90

UNSERE „KNITTKUHLER“ SCHNITZEL
vom Naturkalb Blonde d' Aquitaine

Wiener Schnitzel, Preiselbeeren, Zitrone
€ 22,90

Schnitzel „Jägersmann“, natur gebraten, sautierte Egerlinge
€ 23,90

Wir reichen zu unseren Kalbsschnitzeln:
frischen Kopfsalat in Joghurtdressing
und wahlweise
lauwarmen Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pommes frites

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (BIS 14 JAHRE)

Nudeln in Butter oder Tomatensoße
€ 5,00

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

Kleine Maishähnchenbrust in der Knusper-Panade,
Erbsen-Möhren-Gemüse, Kroketten
€ 8,50

Kleiner Pfannkuchen mit Zimt & Zucker (bis 18.00 Uhr)
€ 6,90

DESSERT

Wiener Apfelstrudel

Vanilleeis, Sahne

€ 7,50

Pralinenparfait

Butterscotchsoße, Beeren

€ 6,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Passionsfruchtsorbet

€ 6,50

Kleine französische Käseauswahl (4 Sorten)

Feigensenf, Weintrauben, Feigen-Rosinen-Brot

€ 12,50

Knittkuhler Pfannkuchen

(bis 18.00 Uhr)

Zimt und Zucker € 8,50

Apfelscheiben € 9,50

Blaubeeren € 10,50

Kerniger Speck € 11,50

Knittkuhler Waffeln

(14.00 – 18.00 Uhr)

Puderzucker € 4,50

Puderzucker, Sahne € 5,00

Puderzucker, Vanilleeis € 5,90

Puderzucker, Kirschen € 5,90

Feiern Sie auf Gut Knittkuhle!

Planen Sie besondere private Anlässe, wie beispielsweise Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, eine Taufe und Ähnliches, sowie auch Firmenveranstaltungen, Weihnachtsfeiern, Tagungen, Film- oder TV Dreh, ein Fotoshooting oder einfach nur in gemütlicher Runde zusammen zu sein, bieten wir Ihnen den passenden Rahmen dazu.

Ob mit 18 Personen in unserem gemütlichen Kaminzimmer, oder auch mit 150 Gästen in unserer charmanten Eventscheune. Wir verfügen über verschiedene Räumlichkeiten, welche Sie auch exklusiv für sich und Ihre Gäste reservieren können.

Des Weiteren besteht auch die Möglichkeit, das gesamte GUT KNITTKUHLE exklusiv für eine Großveranstaltung zu buchen.

Wir beraten Sie gerne ausführlich und planen Ihre Veranstaltung kompetent und mit viel Liebe bis ins letzte Detail.

Sprechen Sie uns einfach an
oder schreiben uns per E-Mail an
info@knittkuhle.de

Herzlichst,

Ihr Helge Wolf
und
sein Team vom Gut Knittkuhle