

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

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.

SPARGEL

Spargelcremesuppe

Nordseekrabben, frischer Kerbel

6,90

Grüner & weißer Spargel in Tempurateig

2 Jakobsmuscheln, Rucola, Soja-Sesamsoße

15,90

Spargel-Bärlauchtarte

kleiner bunter Salat

12,50

Spaghetti Spargel

Babyspinat, geröstete Pinienkerne, Kirschtomaten, Parmesan

14,50

Schweinefilet im Speckmantel

grüner & weißer Spargel,

Petersilienkartoffeln, Sauce Bernaise

17,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet

grüner & weißer Spargel,

Petersilienkartoffeln, Tomaten-Hollandaise

22,50

Portion frischer deutscher Spargel (250 gr.)

neue Kartoffeln & Sauce hollandaise oder zerlassene Butter

16,90

dazu wahlweise:

gekochter oder roher Schinken + 5,00

kleines Kalbsschnitzel + 9,00

gebratenes Lachsfilet + 10,00

kleines Rinderfilet vom Grill (120 gr.) + 13,00

DESSERT

Wiener Apfelstrudel

Vanilleeis, Sahne

7,50

Grießflammeri

Salat von Zwergorangen, Beerensoße

5,90

Rote Grütze

Vanilleeis & Sahne

4,50

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade

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!**

KNITTKUHLER SCHNITZEL
VOM NATURKALB BLONDE D'AQUITAINE

frischer Kopfsalat in Joghurtdressing
Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Klassisches Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Zitrone
22,90

Kleines Allgäuer Käseschnitzel
mit Emmentaler überbacken
15,90

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

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

SUPPE & VORSPEISEN

Tafelspitzbrühe
Kalbsfleisch, Wurzelgemüse, Petersilie
5,90

Mallorquinischer Vorspeiseteller
Chorizo in Honig gegrillt, Manchego, Gambas a la Plancha,
Albóndigas, Tortilla Española, Pimientos de Padrón,
Oliven, leichte Alioli
19,90

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
+ gebratene Shrimps 11,90
+ gebratene Champignons 9,90

3 Reibekuchen
hausgebeizter Lachs, Sour Creme
12,50

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

Mediterraner Flammkuchen
cremiger Schmand, Parmaschinken,
Tomaten, Rucola, Parmesan
16,90

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

Spaghetti
Walnuss-Petersilienpesto, Baby Mozzarella,
Cherrystrauchtomaten, frischer Basilikum
12,90

Gebratener Kabeljau
Weißweinelouté, Blattspinat, Kartoffelpüree
22,50

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

Argentinisches Rinderfilet 200 gr.
Portweinjus oder Cognac-Pfeffersoße,
Pfannengemüse, Meersalzdrillinge
28,50