

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

Kokos-Ingwersuppe
Chili, Zitronengras, frische Minze
6,90

Tafelspitzbrühe
Kalbsfleisch, Wurzelgemüse, Petersilie
5,90

VORSPEISEN

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

Gebratene Jakobsmuscheln
Fenchelsalat, Orangen, Walnuss, Gemüsechips
15,90

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

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

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

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

Spaghetti

Kalbs-Bolognese, geriebener Parmesan
13,90

Gebratener Kabeljau

Weißweinelouté, Blattspinat, Kartoffelpüree
22,50

In der Kräuterpanade gebackener Rotbarsch

Kopfsalat in Joghurtdressing, Bratkartoffeln & Remouladensoße
15,90

Norwegisches Lachssteak

Spitzkohl, Petersilienkartoffeln, Meerrettich-Zitronenvelouté
22,90

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

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

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

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!**

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