

Couvert vorab für zwei Personen
Focaccia, Ciabatta, Oliven, dreierlei Dips 4,50

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
Grießklöschen, Sellerie, Tomate 6,90

Kürbis-Ingwersuppe
geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl 6,50
+ Garnelenspieß 8,90

Dreierlei Bruschetta
Tomate-Parmesan, Avocado-Chorizo,
Auberginencreme-Granatapfel 9,50

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

Burrata aus Apulien
geschmorte Cherrytomaten,
hausgemachtes Pesto, geröstetes Brot 15,50

Salate

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

Großer Gartensalat wahlweise mit:

**3 gegrillten Garnelen 16,50
gratiniertem Ziegenkäse 13,90
Maishähnchenbrust 15,50**

Feldsalat

**Kartoffel-Speck-Dressing, Wachtelbrust- & Keule,
Croûtons, Apfel 15,90**

Salat Knittkuhle

Bratkartoffeln, krosser Speck, 2 Bio-Spiegeleier 14,90

Für die kleinen Gäste

Fischfilet, Spinat, Kartoffelpüree 8,90

Nudeln in Butter oder Tomatensauce 5,00

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

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

Hauptgerichte

Gemüsestrudel

Feta, getrocknete Tomaten, Rucolasalat, Parmesan 10,50

Tortelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta

Orangensauce, geschmorte Tomaten, frischer Basilikum 13,50

Brust & Keule von der Gans

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,
glasierte Maronen, Marzipanapfel 28,90

Gebratene Entenleber (70 gr.)

Kartoffelmousseline, Apfelscheiben,
Röstzwiebeln, Portweinjus 19,50

Braten von der Wildschweinkeule

Preiselbeersoße, Rosenkohl, Serviertenklöße 17,50

Gebratener Kabeljau

Trüffelschaum, Schwarzwurzel, Petersilienkartoffeln 24,50

Rheinischer Sauerbraten

Rosinensoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße 17,90

Argentinisches Rinderfilet (200 gr.)

Trüffeljus, frisches Marktgemüse, Gratinkartoffeln 28,50

Hausgemachter Burger vom Black Angus Rind

Cheddar, Tomate, Gurke, frische Zwiebel, Dijonsenf,
pikante hausgemachte Burger-Sauce,
BBQ-Sauce, Pommes frites 15,90

Wiener Schnitzel vom Naturkalb Blonde d'Aquitaine

lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren 22,90

Dessert

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade, Cassissorbet 8,90

Weihnachtliche Vanillecreme

Anis, Zimt, Kumquatskompott, Beerensoße 7,50

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**

*** * ***