

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

*Vorspeisen*

*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*

*Gebratene Jakobsmuscheln*  
*Hokkaidokürbis, Pinienkerne, junger Lauch, Safranschaum 17,90*

*Mallorquinischer Vorspeisenteller*  
*in Honig gegrillte Chorizo, Manchego, Gambas a la Plancha, Albóndigas,*  
*Tortilla Española, Pimientos de Padrón,*  
*Oliven, leichte Alioli 18,90*

## Suppen

### *Rinderkraftbrühe*

*Grießklöschen, Sellerie, Tomate 6,90*

### *Provenzalische Fischsuppe*

*Knoblauchcroûtons, Safran, Anis 7,50*

### *Kürbis-Ingwersuppe*

*geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl 6,50*

*+ Garnelenspieß 8,90*

## 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*

## Hauptgerichte

### Gemüsestrudel

*Feta, getrocknete Tomaten, Rucolasalat, Parmesan 10,50*

### *Tortelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta*

*Orangensauce, geschmorte Tomaten, frischer Basilikum 13,50*

*Fenchel-Limonen-Risotto, Kapern, frischer Basilikum 9,50*

*+ 3 gerüllte Garnelen 17,00*

### *Brust & Keule von der Gans*

*Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,*

*glasierte Maronen, Marzipanapfel 28,90*

### *Gebratene Entenleber (70 gr.)*

*Kartoffelmousseline, Apfelscheiben,*

*Röstzwiebeln, Portweinjus 19,50*

### *Schwarzfederhuhn Supreme (Brust)*

*Sherry-Traubensauce, Rahmspitzkohl, Sesam-Kartoffeln 23,50*

### *Braten von der Wildschweinkeule*

*Preiselbeersosse, Rosenkohl, Serviertenklöße 17,50*

### *Challans Entenbrust*

*Orangensauce, geschmorter Chicoree, Risotto 23,50*

## Hauptgerichte

### *Klassisches Steak Tartar*

*Wachtelspiegelei, Pommes Frites oder geröstetes Graubrot 19,50*

### *Gebratener Heilbutt*

*Weißwein-Velouté, Gemüse aus Apfel, Rote Bete & Zwiebel,  
Sellerie-Kartoffelpüree 29,50*

### *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

*Tarte Tatin vom Braeburn Apfel*

*Vanilleeis, Sahne 6,90*

*Crème brûlée von der Zartbitterschokolade, Cassissorbet 8,90*

*Weihnachtliche Vanillecreme*

*Anis, Zimt, Kumquatskompott, Beerensoße 7,50*

*Französischer Käseteller*

*Trauben, Feigensenf, Olivenbrot 8,50*

*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*

*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 )*