



Knippschilts Vorspeisen Klassiker


Vitello Tonnato vom Wildschweinerücken
mit Blattsalaten, Kapern
und Thunfisch-Mayonnaise  11,50 €

Sülze vom jungen Rehbock mit Pfifferlings-
Vinaigrette, kleiner Salatgarnitur
und „Probier“-Portion Bratkartoffeln 
Vorspeise 11,00 € Hauptgang 15,80 €

Carpaccio vom Weiderind mit Salatbouquet
und frisch geriebenem Parmesan 11,90 €

Geräucherter Lachs aus der kleinen Räucherei
Wegener mit Salatbouquet, 2 Reibekuchen
und Meerrettich 12,00 €

Aus der Suppenküche

Sauerländer Hochzeitssuppe 
nach Omas Rezept 4,90 €

Vegetarisch:

Cremesuppe von Strauchtomaten
mit Basilikumsahne 6,50 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Chutney und Kernöl 6,80 €

Mit dem Chef auf der Pirsch



Sauerbraten vom heimischen Überläufer
(1-jähriges Wildschwein) mit Preiselbeerbirne,
Semmelknödeln, Apfelkompott und frischen Salaten
Hauptgang 19,50 € Kleinere Portion 17,00 €

Ragout vom jungen Hirsch mit frischen Austernpilzen
in Wacholderrahm, dazu Rotkohl und Krokette
Hauptgang 18,80 € Kleinere Portion 16,30 €



Gefüllte Hirschrouladen mit Pfifferlingen
in Rotwein- Preisbeersauce, Rahmwirsing
und hausgemachte Spätzle
Hauptgang 21,80 € Kleinere Portion 19,30 €

Halbe ofenfrische Bauernente mit Bratapfel, Rotkohl
und mit Croûtons gefüllten Kartoffelknödeln 21,50 €

Schnitzel aus der Rehkeule, in knuspriger Panade
gebacken, auf Birnenspalten in Preiselbeerrahm,
hausgemachte Spätzle und Blattsalate
Hauptgang 21,00 € Kleinere Portion 18,50 €

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Schweinelendchen „Cox Orange“ mit karamellisierten Apfelscheiben und geschmolzenem Camembert, leichte Curry- Santsauce, Kartoffel- Krusteln und frische Salate

Hauptgang 21,50 €

Kleinere Portion 19,00 €

Original Wiener Schnitzel vom besten Mastkalbsrücken, dazu servieren wir Pommes Frites, Zitrone mit Kapern und Sardellen, frische Salate und die klassischen Preiselbeeren

Hauptgang 22,00 €

Kleinere Portion 19,50 €

Kallenhardter Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons in Rahmsauce, Tomaten und Sauce Hollandaise überbacken, Kroketten und frische Salate

16,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind mit geschmorten Zwiebeln in Cognac- Jus, Bratkartoffeln und frischen Salaten

25,90 €

Unser Chefteller

Steaks vom Weiderind, Schwäbisch Hällischen Landschwein und Original Wiener Schnitzel mit gegrillten Champignons, Speckbohne, Grilltomate, Kräuterbutter und La Ratte Kartoffeln

21,00 €

Der Fisch

Zanderfilet auf westfälischem Spitzkohl
in Estragon- Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln
Hauptgang 21,50 € Kleinere Portion 19,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit hausgemachten
Spaghetti, kleinem Gemüse und Basilikum
Hauptgang 21,00 € Kleinere Portion 18,50 €

Kleine oder vegetarische Gerichte

Fitnesssteller:

Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen
Früchten und gebackenen Putenschnitzel 14,80 €

Vegetarisch:

Winterliche Salate mit mariniertem Gemüse
in Balsamico und kleinen Maultaschen,
gefüllt mit Rühthener Ziegenkäse, Spinat und Honig
Hauptgang 14,80 € Kleinere Portion 11,80 €

Vegetarisch:

Hausgemachte Spaghetti in Kräutersauce,
mit gebackenen Champignons,
Cherry- Strauchtomaten
und kleinem Marktgemüse 15,50 €

Vegetarisch:

Schwammerlpfanne:

Hausgemachte Serviettenknödel
mit Waldpilzen in Schnittlauchsauce,
Marktgemüse und Kräuterrührei 16,90 €

Westfälisches Menü

Sauerländer Hochzeitssuppe

* * *

Halbe ofenfrische Bauernente mit Bratapfel, Rotkohl
und mit Croûtons gefüllten Kartoffelknödeln

* * *

Dünner Pfannkuchen mit Marmor- Eiskuchen
und Kirschragout

35,00 €

Romantik- Menü

Winterliche Salate in Olivenöl mit mariniertem
Gemüse und Garnelen, im Panko-Teig gebacken

* * *

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

* * *

Nüsschen vom jungen Rehbock
mit Pfefferkirschen, Rahmwirsing
und westfälischer Potthucke

* * *

Crème brûlée mit Nougat- Halbgefrorenem
und Apfelsorbet

46,00 €

Bitte beachten Sie, dass das Romantik- Menü mittags bis 13.00 Uhr und
abends bis 20.30 Uhr bestellt werden kann.

Laut neuem Eu-Gesetz sind wir verpflichtet, Allergene in unserer Speisekarte zu
kennzeichnen.

Selbstverständlich erfüllen wir die Gesetzesvorlage und zeigen an, dass wir weiterhin
mit frischen Lebensmitteln kochen werden, die, wie zu allen Zeiten, Spuren von
Allergenen enthalten können. Wir tun das mit reinem Gewissen. Unsere Gäste sind
mündige Bürger, die wissen, was ihnen gut bekommt und sprechen uns auf ihre
Unverträglichkeiten an.

Wir gehen individuell auf die Unverträglichkeiten unserer Gäste ein.