



Vorspeisen

Brot mit Dip <i>Bread with Dip</i>	pro Tisch 3,5 <i>per Table</i>
✓ Riesling-Spargelcremesuppe Spargelstückchen Bärlauch Öl <i>Riesling Asparagus Cream Soup Asparagus Pieces Wild Garlic Oil</i>	9
Zwei gegrillte Rinderfiletspieße Mojo Rojo Couscous Salat <i>Two Grilled Beef Fillet Skewers Mojo Rojo Couscous Salad</i>	14
✓ Knittkuhler Salat Mix Ciabatta Chip Getrocknete Früchte <i>Knittkuhler Salad Mix Ciabatta Chip Dried Fruits</i>	15
- Falafelbällchen <i>Falafel Balls</i>	+5
- Kikok Maishähnchen <i>Kikok Corn-Fed Chicken</i>	+6
- 3 Black Tiger Garnelen <i>3 Black Tiger Prawns</i>	+12
Jakobsmuschel vom Grill Spargel – Blaubeer Salat Baby Mangold Waldmeister Vinaigrette <i>Grilled Scallop Asparagus and Blueberry Salad Baby Char Woodruff Vinaigrette</i>	18
Carpaccio vom Argentinischen Rind Bunt Mariniertes Spargelgemüse <i>Argentinean Beef Carpaccio Colourful Marinated Asparagus Vegetables</i>	22
4 Black Tiger Garnelen Knoblauch-Chili-Sud Pimientos <i>4 Black Tiger Prawns Garlic and Chilli Sauce Pimientos</i>	16
	jede weitere <i>each Additional</i> 3,5

Pasta & Curry

Tagliatelle Kalbsbolognese Frühlauch Parmesan <i>Tagliatelle Veal Bolognese Early Leek Parmesan</i>	19
✓ Spargelravioli Spargelsoße Zuckerschoten <i>Asparagus Ravioli Asparagus Sauce Sugar Snap Peas</i>	21
✓ Getrübelt Tagliarini Parmesanspäne <i>Truffled Tagliarini Grated Parmesan</i>	25
- 3 Black Tiger Garnelen <i>3 Black Tiger Prawns</i>	+12
- Gegrillte Rinderfilet Streifen <i>Grilled Fillet Of Beef</i>	+12
✓ Penne Napoli Frischer Basilikum Parmesan <i>Penne Napoli Fresh Basil Parmesan</i>	18
🌱 Thai Curry "Spicy" Gemüse Basmatireis <i>Thai curry 'Spicy' Vegetables Basmati Rice</i>	16
- Kikok Maishähnchen <i>Kikok Corn-Fed Chicken</i>	+6
- 3 Black Tiger Garnelen <i>3 Black Tiger Prawns</i>	+12



GUT KNITTKUHLE Klassiker

Rehgulasch Preiselbeerrahm Spitzkohl Aprikosen Salat Kartoffelklöße in Butterstreusel <i>Venison Goulash Cranberry Cream Pointed Cabbage Apricot Salad Potato Dumplings with Butter Crumble</i>	24
Rheinischer Sauerbraten vom Rind Balsamico Pflaumen Sauce Kirschrotkohl Kartoffelklöße in Butterstreusel <i>Rhenish Sauerbraten Beef Balsamic Plum Sauce Cherry Red Cabbage Potato Dumplings with Butter Crumble</i>	26
Sous Vide gegarte Rinderbrust in Rauch-Paprika Sauce Fenchel-Möhren-Slaw Drillinge <i>Sous Vide Cooked Beef Brisket in Smoked Paprika Sauce Fennel and Carrot Slaw Triplets</i>	24
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Gurken Salat mit Joghurt, roten Zwiebeln & Dill Preiselbeer Marmelade Frische Zitrone <i>"Wiener Schnitzel" Of Veal Saddle Cucumber Salad with Yoghurt, Red Onions & Dill Cranberry Jam Fresh Lemon</i>	29

Fleisch

Argentinisches Premium Black Angus Beef:	
Reifezeit 5-6 Wochen Tiefrote Farbe Fest Saftig Im Geschmack 120 Tage Maisfütterung <i>Maturing time 5-6 weeks Deep red color Feast Juicy in the taste 120 Days of corn feeding</i>	
Rinderfilet Zartes Fettarmes Stück Aus Der Lende 220g <i>Tenderloin Tender A Low-Fat Piece from the Loin 220g</i>	38
Kalbsrücken 200g <i>Saddle of Veal 200g</i>	28
Kikok Maishähnchenbrust <i>Kikok Corn-Fed Chicken Breast</i>	26
Wird serviert mit Rauchmandel Brokkoli kanarischen Salzkartoffeln Mojo Rojo Rinderknochen Jus <i>Served with Smoked Almond Broccoli Canarian Boiled Potatoes Mojo Rojo Beef Bone Jus</i>	
Gut Knittkuhle Prime Beef Burger Bärlauch-Feta-Creme Rucola Jalapeño-Dip French Fries <i>Gut Knittkuhle Prime Beef Burger Wild Garlic Feta Cream Rocket Jalapeño Dip French Fries</i>	21

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten Blattspinat A.O.P Kartoffel Kräuter Stampf <i>Pike-Perch Fillet Fried on the Skin Spinach Leaves A.O.P Potato Herb Mash</i>	24
Lachsfilet Senf Rahm Kraut Kartoffel Kräuter Stampf <i>Salmon Fillet Mustard Cream Cabbage Potato Herb Mash</i>	26

Süßes

Erdbeer Parfait <i>Strawberry Parfait</i>	9
Crème Brûlée von der gerösteten Mandel Pfirsich Sorbet Marinierte Erdbeeren <i>Roasted Almond Crème Brûlée Peach Sorbet Marinated Strawberries</i>	14