

## **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 4,50 €

## **SUPPEN**

**Fischsuppe de Provence**  
Knoblauchcroûton, Safran & Anis  
7,50

**Waldpilzcremesuppe**  
Walnusspesto, gebackene Champignon  
6,50

## **VORSPEISEN**

**Dreierlei Bruschetta**  
Tomate-Parmesan, Avocado-Chorizo,  
Auberginencreme-Granatapfel  
6,50

**Carpaccio von der Roten Bete**  
Ziegenfrischkäse, karamellierte Nüsse, Salat von bunter Kresse  
11,50

**Terrine vom heimischen Kaninchen**  
Apfel-Selleriesalat, Walnüsse, Orange, Cumberland Soße  
14,50

**Hausgebeizter Lachs**  
Reibeküchlein, bunter Salat, Honig-Senf-Dillsoße  
14,90

## 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 €

**Salat Knittkuhle**  
Bratkartoffeln, krosser Speck, 2 Bio-Spiegeleier  
14,90

**Mediterraner Gemüsesalat**  
gebratene Lammfilets, Thymianjus & Croûtons  
16,90

## STEAKS VOM GRILL

**Bavette**  
Flank Steak vom Naturkalb Blonde d'Aquitaine  
Thymianjus, Speckböhnchen, Kartoffel-Rucolapüree  
25,90

**Argentinisches Entrecôte (250 gr.)**  
hausgemachte BBQ-Soße, Schmörchenkartoffel,  
Rosmarin, Pfannengemüse  
26,50

## HAUPTGERICHTE

### **Graupenrisotto**

frisches Marktgemüse, Rucola, Parmesan  
9,50

### **Linguine**

Walnuss-Petersilienpesto, Babymozzarella,  
Cherrystrauchtomaten, frischer Basilikum  
12,90

### **Gebratene Maishähnchenbrust**

Graupenrisotto, Blumenkohl, Brokkoli  
16,90

### **Rheinischer Sauerbraten**

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Rosinensoße  
17,90

### **Schweinefilet im Speckmantel**

Tomatenjus, frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin  
17,90

### **Gebratener Kabeljau**

Weißweineloutè, Blattspinat, Kartoffelpüree  
21,50

### **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**

Knittkuhler Kartoffelsalat, Preiselbeeren  
22,90

## **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 ( bis 18:00 Uhr )

## DESSERT

### **Wiener Apfelstrudel**

Vanilleeis, Sahne

7,50

### **Grießflammeri**

Salat von Zwergorangen, Waldbeerensoße

5,90

### **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 €

## **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