

# Restaurant und Hotel Knostmann *Ein modernes Haus mit Tradition seit 1905*

<b>Vorspeisen</b> zu jeder Vorspeise liefern wir Baguette und Butter	Größe	Euro	Menge	Gesamt
<b>Auberginenparadies</b> kleine / große Platte	-	30 / 50		
<b>Auswahl von Antipasti</b> kleine / große Platte	-	40 / 60		
<b>Bruschetta</b>	Stück	1.00		
<b>Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)</b> kleine / große Platte	-	35 / 55		
<b>Gefüllte Champignons</b>	Stück	2.50		
<b>Datteln, Feigen, Pflaumen im Speckmantel</b>	Stück	1.00		
<b>Krabben- / Geflügelcocktail</b>	Portion	3.90		
<b>Melonenfächer mit Parma Schinken und frischen Feigen</b>	Stück	3.50		
<b>Räucherfischvariation</b> (Forellenfilet, Lachsfilet, Graved Lachs) mit Honig – Dill – Senfsauce oder Himbeer – Meerrettich – Sahne	Portion	7.80		
<b>Spargelröllchen mit gekochtem Schinken</b>	3 Stück	3.50		
<b>Suppen</b>				
<b>Gulaschsuppe</b>	1 Liter	9.00		
<b>Hühnerbrühe mit Einlage / Rinderkraftbrühe mit Einlage</b>	1 Liter	7.80		
<b>Käse – Lauchsuppe ohne Hackfleisch</b>	1 Liter	7.20		
<b>Käse – Lauchsuppe mit Hackfleisch / Spargelcremesuppe</b>	1 Liter	8.00		
<b>Tomatencremesuppe</b>	1 Liter	6.00		
<b>Salate</b> liefern wir mit einem Dressing nach Wahl				
<b>Bauernsalat</b> mit Schafskäse und Oliven	Portion	2.90		
<b>Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat</b>	Portion	2.80		
<b>Rohkostplatte / Waldorfsalat</b> mit Walnüssen und Äpfeln	Portion	2.50		
<b>Roquefortsalat</b> mit Portwein – Traubendressing (Feldsalat, Rucola, Trauben, Walnüsse)	Portion	2.70		
<b>Salat der Saison</b> mit Himbeer- oder Joghurd dressing	Portion	2.70		
<b>Finger Food</b>				
<b>Chicken Wings süß – sauer</b>	Stück	1.10		
<b>Kleine Frikadelle mit Kirschtomate oder Traube / Frühlingröllchen süß – sauer</b>	Stück	0.90		
<b>Garnele im Kartoffelmantel</b>	Stück	1.20		
<b>Gemüestroh mit Dip</b>	Portion	0.80		
<b>Saté – Spieß vom Hähnchen süß – sauer</b>	Stück	1.10		
<b>Kanapees...</b>				
<b>...mit Ei und Tomate</b>	Stück	1.20		
<b>...mit Entenbrust / Hähnchenbrustfilet / Forellenfilet / Lachsfilet / Rauchmatjes</b>	Stück	2.50		
<b>...mit Käse / Kasseler / Kochschinken</b>	Stück	2.00		
<b>...mit Lendchen / Räucherschinken</b>	Stück	2.50		
<b>...mit Mett</b>	Stück	1.90		
<b>...mit Roastbeef</b>	Stück	2.80		
<b>Gerichte vom Rind</b> Sauce nach Wahl (Pfefferrahm-, Steakrahm-, Bratensauce)				
<b>Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ / Gulasch</b>	Portion	7.90		
<b>Rinderbraten / Sauerbraten „Rheinische Art“</b>	Portion	6.50		
<b>Kleine Rindsroulade</b>	Portion	4.90		
<b>Gebratenes Roastbeef</b>	Portion	10.50		
<b>Tafelspitz in Gemüsebrühe zubereitet</b>	Portion	6.90		
<b>Gerichte vom Schwein</b> Sauce nach Wahl (Pfefferrahm-, Steakrahm-, Bratensauce)				
<b>Geschnetzeltes „Art Normandie“ mit Apfelspalten und Calvados</b>	Portion	6.50		
<b>Gulasch / Kasseler Braten mit Ananas und Käse überbacken</b>	Portion	5.50		
<b>Pfeffer – Schweinebraten / Prager Schinken / Backschinken</b>	Portion	5.50		
<b>Schnitzel ca. 110 – 120 g (Rohgewicht)</b>	Stück	3.20		
<b>Schweinebraten gefüllt mit Apfel oder Pflaume / Schweinsmedaillons</b>	Portion	5.50		
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b>	Portion	6.90		
<b>Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln und Champignons</b>	Portion	5.50		
<b>Fischgerichte</b> Sauce nach Wahl (Kräuter-, Hummerschaum-, Limetten- Zitronengrasschaum)				
<b>Zanderfilet</b>	Portion	8.90		
<b>Lachsfilet / Filet von der Dorade</b>	Portion	9.70		
<b>Übertrag:</b>				

<b>Übertrag:</b>					
		Größe	Euro	Menge	Gesamt
<b>Geflügelgerichte</b> Sauce nach Wahl (Mango Chutney, Curryfrüchte-, Grand Marnier-, Orangensauce)					
<b>Gebratene Entenbrust ca. 350 g</b>		Portion	7.80		
<b>Hähnchenbrust „natur“ gegrillt 160 g</b>		Stück	3.50		
<b>Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 160 g mit Mandeln oder Sesam</b>		Stück	4.50		
<b>Putengeschnetzeltes mit Pfirsich und Crème fraîche</b>		Portion	6.00		
<b>Südländisch</b>					
<b>Hähnchenbrustfilet überbacken mit Pesto, Tomate und Mozzarella</b>		Stück	5.50		
<b>Gemüsebeilagen</b> ca. 150 g pro Person					
<b>Blumenkohl, Mandelbroccoli, Erbsen, Möhren</b>		Portion	4.50		
<b>Bohnen im Speckmantel</b>		3 Stück	4.50		
<b>Gebatene Champignons</b>		Portion	3.80		
<b>Gebatene Pfifferlinge</b>		Portion	4.90		
<b>Sauce Hollandaise / Sauce Béarnaise / Jägersauce / Zigeunersauce</b>		1 l	6.80		
<b>Beilagen</b> ca. 150 g pro Person					
<b>Butterreis, Pappardelle, Kartoffeln, Spätzle, Kroketten</b>		Portion	3.90		
<b>Bratkartoffeln, Kartoffelgratin</b>		Portion	4.20		
<b>Dessert</b> nach Wahl					
		Portion	4.50		
<b>Käseplatte auf Anfrage</b> , Preis nach Gewicht dazu liefern wir Baguette, Kräuterbutter und Butter					
<b>Sonstiges</b>					
<b>Geschirr, Besteck</b>		Stück	0.30		
<b>Brennpaste</b>		Stück	1.80		
Die Lieferkosten werden je nach Aufwand und Entfernung berechnet					
				<b>Gesamtbetrag:</b>	

Nettobetrag \_\_\_\_\_

7% Mehrwertsteuer \_\_\_\_\_

_____	_____	_____
Name	Datum	Uhrzeit
_____		
Straße	<input type="checkbox"/> holen	<input type="checkbox"/> bringen
_____		
Ort	Telefon	
<p>Bankverbindung:</p> <p>Landessparkasse zu Oldenburg IBAN DE76 2805 0100 0092 6861 61      BIC SLZODE22XXX</p>		
<p>Restaurant, Hotel und Kombüse <i>Knostrmann</i></p> <p>Inhaber Larissa Knostmann</p> <p>Reininger Str. 6      49163 Bohmte – Hunteburg</p> <p>Tel. 05475 - 9204 - 43      Fax 05475 – 9204 - 49</p> <p>hotel@knostmann-hunteburg.de      www.knostmann-hotel.de</p>		
<p>Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.</p> <p>Familie Knostmann und das Service – Team</p>		