ABENDKARTE

**VORSPEISEN**

123 GEBACKENER GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE

IM FILO – TEIG AUF SALATBUKETT

10.80 €

121 SCAMPI AM SPIEß

IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN

AUF SALATBUKETT MIT BAGUETTE

14.90 €

**SUPPE**

116 HOCHZEITSSUPPE VOM RIND

4.50 €

113 ZWIEBELSUPPE UNTER EINER KÄSEHAUBE

4.90 €

**SALAT**

102 GEFLÜGELSTREIFEN SÜß – SAUER

AUF SALATBUKETT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

UND HIMBEER – DRESSING

13.80 €

**FÜR DEN KLEINEN APPETIT**

126 HAUSGEBEIZTER LACHS

MIT SENF – DILL – HONIG – SAUCE

BRATKARTOFFELN UND SALATBUKETT

12.90 €

**PLATTE FÜR 2 PERSONEN**

178 CHATEAUBRIAND - PLATTE

800 g ROASTBEEF, PFEFFERRAHMSAUCE

BOHNEN IM SPECKMANTEL, GEBRATENE CHAMPIGNONS, BRATKARTOFFELN

28.50 € PRO PERSON

**UNSERE WEIN – EMPFEHLUNG**

325 2015 CHÂTEAU LAFITTE 14% vol. K, O 0,75 l 39.80 €

CABERNET, CUVEE, MALBEC, MERLOT

MAX & PHILIPPE MENGIN, BORDEAUX

ÜPPIGER BEERENDUFT MIT VIEL WÜRZE UND FEINEN FRUCHTNUANCEN

ABENDKARTE

**STEAKS**

173 FILETSTEAK 200 g

KRÄUTERBUTTER UND STEAKRAHMSAUCE

FRISCHE, GEBRATENE CHAMPIGNONS

POMMES FRITES

24.90 €

171 RUMPSTEAK 200 g

KRÄUTERBUTTER UND STEAKRAHMSAUCE

 OFENKARTOFFEL MIT KARTOFFELCREME

22.50 €

**RUSTIKALES VOM GRILL**

159 GEGRILLTE LENDCHEN

STEAKRAHMSAUCE

FRISCHE, GEBRATENE CHAMPIGNONS

KROKETTEN

20.50 €

162 KNOSTMANN’S GRILLTELLER

FILET VOM RIND UND SCHWEIN, HÄHNCHENBRUSTFILET

STEAKRAHMSAUCE, GRILLTOMATE

APFELSCHEIBCHEN MIT PREISELBEEREN

RÖSTITALER

SALAT DER SAISON

21.90 €

163 GEBRATENE FILETSPITZEN „STROGANOFF ART“

GEBRATENE BUTTERSPÄTZLE

SALAT DER SAISON

18.90 €

**FISCH**

185 FILET VOM LACHS

AUF SALATBUKETT MIT BAGUETTE

18.90 €

**DESSERT**

314 HEIß UND KALT

HEIßE KIRSCHEN MIT VANILLEEIS

5.90 €



**Herzlich Willkommen im**

**Restaurant Knostmann**

**Ein modernes Haus mit Tradition seit 1905**

**Familie Knostmann und Mitarbeiter**

Verehrte Gäste,

wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder an einer Allergie leiden, teilen Sie diese bitte

noch vor Ihrer Bestellung unserem Servicepersonal mit, damit sie bei der Zubereitung des Gerichts

berücksichtigt werden kann.

Eine Liste mit den in den Gerichten enthaltenen Zusatzstoffen kann auf Wunsch

beim Servicepersonal eingesehen werden.

Die 14 Hauptallergene sind:

Glutenhaltiges Getreide, Schwefeldioxid und Sulfite, Sesamsamen, Schalenfrüchte, Eier, Fische,

Krebstiere, Erdnüsse, Sojabohnen, Weichtiere, Sellerie, Lupinen, Milch (einschl. Laktose), Senf

und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse