

Restaurant und Hotel Knostmann

Ein modernes Haus mit Tradition seit 1905

Vorspeisen zu jeder Vorspeise liefern wir Baguette und Butter	Größe	Euro	Menge	Gesamt
Auberginenparadies kleine / große Platte	-	30 / 50		
Auswahl von Antipasti kleine / große Platte	-	40 / 60		
Bruschetta	Stück	1.00		
Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum) kleine / große Platte	-	35 / 55		
Gefüllte Champignons	Stück	2.50		
Datteln, Feigen, Pflaumen im Speckmantel	Stück	1.00		
Krabben- / Geflügelcocktail	Portion	3.90		
Melonenfächer mit Parma Schinken und frischen Feigen	Stück	3.50		
Räucherfischvariation (Forellenfilet, Lachsfilet, Graved Lachs) mit Honig – Dill – Senfsauce oder Himbeer – Meerrettich – Sahne	Portion	7.80		
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken	3 Stück	3.50		
Suppen				
Gulaschsuppe	1 Liter	9.00		
Hühnerbrühe mit Einlage / Rinderkraftbrühe mit Einlage	1 Liter	7.80		
Käse – Lauchsuppe ohne Hackfleisch	1 Liter	7.20		
Käse – Lauchsuppe mit Hackfleisch / Spargelcremesuppe	1 Liter	8.00		
Tomatencremesuppe	1 Liter	6.00		
Salate liefern wir mit einem Dressing nach Wahl				
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven	Portion	2.90		
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat	Portion	2.80		
Rohkostplatte / Waldorfsalat mit Walnüssen und Äpfeln	Portion	2.50		
Roquefortsalat mit Portwein – Traubendressing (Feldsalat, Rucola, Trauben, Walnüsse)	Portion	2.70		
Salat der Saison mit Himbeer- oder Joghurd dressing	Portion	2.70		
Finger Food				
Chicken Wings süß – sauer	Stück	1.10		
Kleine Frikadelle mit Kirschtomate oder Traube / Frühlingröllchen süß – sauer	Stück	0.90		
Garnele im Kartoffelmantel	Stück	1.20		
Gemüestroh mit Dip	Portion	0.80		
Saté – Spieß vom Hähnchen süß – sauer	Stück	1.10		
Kanapees...				
...mit Ei und Tomate	Stück	1.20		
...mit Entenbrust / Hähnchenbrustfilet / Forellenfilet / Lachsfilet / Rauchmatjes	Stück	2.50		
...mit Käse / Kasseler / Kochschinken	Stück	2.00		
...mit Lendchen / Räucherschinken	Stück	2.50		
...mit Mett	Stück	1.90		
...mit Roastbeef	Stück	2.80		
Gerichte vom Rind Sauce nach Wahl (Pfefferrahm-, Steakrahm-, Bratensauce)				
Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ / Gulasch	Portion	7.90		
Rinderbraten / Sauerbraten „Rheinische Art“	Portion	6.50		
Kleine Rindsroulade	Portion	4.90		
Gebratenes Roastbeef	Portion	10.50		
Tafelspitz in Gemüsebrühe zubereitet	Portion	6.90		
Gerichte vom Schwein Sauce nach Wahl (Pfefferrahm-, Steakrahm-, Bratensauce)				
Geschnetzeltes „Art Normandie“ mit Apfelspalten und Calvados	Portion	6.50		
Gulasch / Kasseler Braten mit Ananas und Käse überbacken	Portion	5.50		
Pfeffer – Schweinebraten / Prager Schinken / Backschinken	Portion	5.50		
Schnitzel ca. 110 – 120 g (Rohgewicht)	Stück	3.20		
Schweinebraten natur / gefüllt mit Apfel oder Pflaume / Schweinsmedaillons	Portion	5.00 / 5.50		
Schweinefilet im Speckmantel	Portion	6.90		
Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln und Champignons	Portion	5.50		
Fischgerichte Sauce nach Wahl (Kräuter-, Hummerschaum-, Limetten- Zitronengrasschaum)				
Zanderfilet	Portion	8.90		
Lachsfilet / Filet von der Dorade	Portion	9.70		
Übertrag:				

Übertrag:					
		Größe	Euro	Menge	Gesamt
Geflügelgerichte Sauce nach Wahl (Mango Chutney, Curryfrüchte-, Grand Marnier-, Orangensauce)					
Gebratene Entenbrust ca. 350 g		Portion	7.80		
Hähnchenbrust „natur“ gegrillt 160 g		Stück	3.50		
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel 160 g mit Mandeln oder Sesam		Stück	4.50		
Putengeschnetzeltes mit Pfirsich und Crème fraîche		Portion	6.00		
Südländisch					
Hähnchenbrustfilet überbacken mit Pesto, Tomate und Mozzarella		Stück	5.50		
Gemüsebeilagen ca. 150 g pro Person					
Blumenkohl, Mandelbroccoli, Erbsen, Möhren		Portion	3.50		
Bohnen im Speckmantel		3 Stück	4.50		
Gebatene Champignons		Portion	3.80		
Gebatene Pfifferlinge		Portion	4.90		
Sauce Hollandaise / Sauce Béarnaise / Jägersauce / Zigeunersauce		1 l	6.80		
Beilagen ca. 150 g pro Person					
Butterreis, Pappardelle, Kartoffeln, Spätzle, Krokette		Portion	2.50		
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin		Portion	3.00		
Dessert nach Wahl					
		Portion	2.50		
Käseplatte auf Anfrage , Preis nach Gewicht dazu liefern wir Baguette, Kräuterbutter und Butter					
Sonstiges					
Geschirr, Besteck		Stück	0.30		
Brennpaste		Stück	1.50		
Die Lieferkosten werden je nach Aufwand und Entfernung berechnet					
				Gesamtbetrag:	

Nettobetrag _____ €
Nettobetrag _____ €

5% Mehrwertsteuer _____ €
16% Mehrwertsteuer _____ €

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