

KNIPSERs HALBSTÜCK  
UNSERE SPEISEKARTE

## UNSERE HALBSTÜCKCHEN

Preis in €

Schmalzbrot	4,00
Griebenschmalz von der Metzgerei Klomann auf 3 Scheiben	
.....	
Hummus	4,90
Kichererbsenpüree mit Knoblauch und Olivenöl verfeinert, serviert mit Weißbrot	
.....	
Leberwurstbrot	4,90
Leberwurstspezialität vom Bunten Bentheimer Landschwein der Metzgerei David auf 3 Scheiben Bauernbrot	
.....	
Crostini Tonno	5,90
Thunfischcreme mit Kapern auf 3 Scheiben Sepia-Cranberry-Brot	
.....	

Alle obenstehenden Gerichte werden serviert mit Brot der Bäckerei Kapp

Herbstsalat	8,50
Feldsalat, Rucola, Birnen, Walnüssen und Roquefort	
.....	
Hausgebeizter Lachs	12,50
Mit Fenchelsalat, eingelegter Gelber Bete, frisch geriebener Meerrettich und Dillmayonnaise	
.....	
Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe	6,50
Garniert mit Mandelplättchen und Korianderöl	
.....	
Geräucherte Gänsebrust	11,50
Mit Weißkrautsalat, Preiselbeer-Dressing und Cranberries	
.....	
Tatar vom Rinderrücken	15,50
Von Hand grob gehackt mit Schalotten, Gewürzgurken und paniertem Eigelb	
.....	
Lasagne	16,00
Mit Hackfleisch vom dry aged beef und Salatbouquet	
.....	
Halbstückchen-Platte	22,00
für 2 Personen mit verschiedenen kalten Spezialitäten zum Vespere (hausgemachter gekochter Schinken, Oliven, Leberwurst und mehr)	
.....	
Saisonaler Beilagensalat	5,00
Gemischte grüne Salate, mit Radieschen und Kernen. Angerichtet mit unserem beliebten Halbstück-Dressing.	
.....	

## DAS BESONDERE STÜCK

Entrecôte vom Angus Rind der Metzgerei David mit Kartoffeln und saisonalem Blattsalat

Für 2 Personen 500gr	70,00 €
Für 4 Personen 1000gr	130,00 €

.....

## UNSERE **DOPPELSTÜCKCHEN**

Preis in €

<b>Strammer Max</b> Unser Klassiker mit Frischkäse, Südtiroler Speck, einem Spiegelei und dazu ein knackiger Salat der Saison .....	11,50
<b>Wiener Schnitzel</b> Dünn und knusprig, Kalbfleisch aus dem Hause Baumann in Kapp-Brot-Panade mit Kartoffelchen .....	18,00
<b>Seeteufelmedaillons</b> 3 Medaillons vom Seeteufel mit lauwarmem Buchweizen-Wurzelgemüse-Salat und beurre blanc .....	23,00
<b>Nacken vom Iberico Schwein</b> aus dem Hause Jürgen David - 12 Stunden zart gegart – mit Kartoffel-Trüffel-Püree und Roter Bete .....	23,00
<b>Gänsekeule</b> Mit Rotkohl, Kartoffelknödelchen und glasierten Maronen .....	20,00
<b>Linguine</b> Mit hausgemachtem Trüffelrahm aus schwarzem Sommertrüffel ..... .....	16,00

## UNSERE **SÜSSEN STÜCKCHEN**

<b>Tarte Tatin</b> Frisch gebacken mit Vanilleeis .....	7,50
<b>Dattel-Karamell-Kuchen</b> Lauwarm serviert mit Kokossorbet .....	7,00
<b>Heiß und Süß:</b> 2 Pralinen aus der Chocolaterie Timo Meyer, mit einem Espresso ..... .....	6,00

## **...UND ZUM SCHLUSS**

<b>Käse-Dreierlei</b> Mit handgemachtem Käse der Heumilchkäserei Tegernseer Land und griechischem Schafskäse angerichtet mit Feigensenf, Dornfelder marmelade und Trauben. ..... .....	10,50
---	-------