

# ST. KNUDSBORG



Dinner

## THREE-COURSE MENU DREI-GÄNGE-MENÜ

Amuse-Gueule



Vorspeise oder Suppe



Hauptgericht



Dessert oder Käse

29,90 €

## FIVE-COURSE-DINNER FÜNF-GÄNGE-DINNER

Amuse-Gueule



Vorspeise oder Suppe



Pasta



Fischgericht



Prosecco Sorbet



Fleischgericht



Dessert oder Käse

49,50 €

Auf Ihre individuellen Wünsche  
gehen wir sehr gerne ein.

# VORSPEISE



## TUSCANY BRUSCHETTA TOSKANISCHES BROT

Geröstetes Knoblauchbrot  
mit gewürfelten Tomaten, frischem Basilikum  
und Parmesan an Salat.

5,20 €

## ITALIAN ANTIPASTI ITALIENISCHE VORSPEISE

Gegrilltes und fein mariniertes Gemüse der Saison,  
kalt oder warm serviert.

Dazu reichen wir hausgebackenes Brot.

E, H, I, J ※ 6,90 €

## MARINATED SALOMON HAUSGEBEIZTER LACHS

Hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti,  
dazu reichen wir ein Salatbouquet  
mit Dijonsenf-Honigsauce

D, H, J ※ 9,90 €

## ROASTED POULTRY LIVER GEBRATENE GEFLÜGELLEBER

Gebratene Geflügelleber  
in Walnusstrüffelsauce  
im Salatbeet.

C, G, I, J, E ※ 9,90 €

## CATTLE CARPACCIO CARPACCIO VOM RIND

Hauchdünnes Scheiben vom Rind  
in einer frischen Zitronenmarinade,  
garniert mit gehobeltem Parmesan  
und gerösteten Cashewnüssen,  
an Ruccolasalat.

E, J, G, I ※ 11,90 €

## KNUD`S SELECTION KNUD`S AUSLESE

Verschiedene Leckereien des Hauses,  
kalt und warm serviert,  
zur Vorspeise gereicht.

C, G, I, J, E ※ 12,90 €

# SALAT



## SEASONAL SALAD SALAT DER SAISON

Verschiedene Blattsalate der Saison,  
mit Staudensellerie, Gurken, Tomaten, Croutons  
und hausgemachten Joghurt-Knoblauch-Dressing.

C, G, I, J ※ 7,90 €

## WAHLWEISE MIT



## GRILLED TURKEY GEGRILLTER PUTENBRUST

Gegrillte Putenbrust mit Sesam, in Zitrone und Olivenöl.

C, G, I, J, K ※ 13,50 €

## BREADED SHRIMPS GEBACKENE GARNELEN

Garnelen in Knusperpanade und Mango-Currydip.

B, C, G, I, J ※ 16,90 €

## TRUFFLED BEEF FILET GETRÜFFELTES RINDERFILET

Getrüffelte Medaillons vom Rinderfilet.

C, G, I, J ※ 17,50 €

# SUPPE



## TOMATO SOUP TOMATENSUPPE

Tomatensuppe mit Croutons und Sahnehaube

4,90 €

## BEEF BROTH RINDERSUPPE

Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch,  
Gemüseinlage und Croutons.

I ※ 7,20 €

# KARTOFFEL



## BAKED BABY POTATO GEBACKENE DRILLINGE

Französische Ofenkartoffeln  
an Salatbouquet und  
hausgemachter Sour Creme.

C, G, I, J ※ 7,90 €

## WAHLWEISE MIT



## ITALIAN ANTIPASTI ITALIENISCHE VORSPEISE

Antipastigemüse lecker mariniert,  
kalt oder warm.

C, G, I, J, E, H ※ 9,20 €

## GRILLED TURKEY GEGRILLTE PUTENBRUST

Gegrillte Putenbrust mit Sesam,  
in Zitrone und Olivenöl mariniert.

C, G, I, J, K ※ 13,50 €

## MARINATED SALOMON HAUSGEBEIZTER LACHS

Hausgebeizter Lachs  
an Dijon-Honig-Senfsauce.

C, D, G, H, I, J ※ 13,90 €

## BREADED SHRIMPS GEBACKENE GARNELEN

Garnelen im Knuspermantel  
und Mango-Currydip.

B, C, G, I, J ※ 16,90 €

# P A S T A



## SPAGHETTI SEMPLICE **SIMPLE SPAGHETTI**

Spaghetti in einer Tomaten-Basilikumsauce,  
Knoblauch und gehobeltem Parmesan.

**A, B, C, I, J ※ 7,50 €**

## ARRABBIATA **FEURIGE PENNE**

Penne in einer feurigen Tomatensauce,  
mit Chili, Oliven, Knoblauch, Petersilie  
und gehobeltem Parmesan.

**A, B, C, I, J ※ 9,90 €**

## PASTA SCOGLIO **PASTA MEERESFRÜCHTE**

Spaghetti mit Garnelen und Meeresfrüchten  
in Olivenöl geschwenkt  
und geröstetem Knoblauch verfeinert.

**A, B, C, I, J ※ 14,90 €**

## KNUD`S FAVOURITE DISH **KNUD`S LIEBLINGSGERICHT**

Penne mit Filetspitzen vom Rind,  
frischen Steinpilzen und Champignons,  
in einer cremigen Walnuss-Sauce  
und gehobeltem Parmesan,  
leicht getrüffelt.

**A, B, C, I, J, G ※ 15,90 €**

# F I S C H



MATIE HOUSWIVES

## **MATJES HAUSFRAUENART**

Matjes nach Hausfrauenart  
Gewürzgurken, Zwiebeln und Äpfel  
in Sauce Remoulade  
mit Bratkartoffeln  
und einem Gartensalat.

**D, F, G ※ 15,90 €**

GRILLED SALOMON

## **GEGRILLTER LACHS**

Gegrillter Lachs  
auf geschmorten Dillgurken  
mit gebutterten Salzkartoffeln.

**A, D, G ※ 18,50 €**

PLAICE FINKENWERDER

## **SCHOLLE FINKENWERDER**

Scholle mit gebratenem Speck,  
zerlassener Butter,  
Petersilienkartoffeln  
und Gartensalat.

**A, C, D ※ 17,90 €**

BAKED SHRIMPS

## **GEBACKENE GARNELEN**

Garnelen al Forno in grüner Sauce,  
mit Gemüsebouquet,  
Butterkartoffeln  
und Gartensalat.

**A, B, I ※ 22,50 €**

# KLASSIKER



SOURD MEAT IN JELLY

## SAUERFLEISCH

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln,  
hausgemachter Remoulade und einem Gartensalat.

C, G, J, L ※ 12,80 €

ESCALOPE CHASSEUR

## JÄGERSCHNITZEL

Knuspriges Schweineschnitzel  
mit Champignon-Rahmsauce , Pommes Frites  
und einem Gartensalat.

A, G, I, C ※ 13,90 €

ESCALOPE SORRENTINA

## SCHNITZEL NEAPEL

Knuspriges Schweineschnitzel  
mit Tomate-Mozarella überbacken an Tomaten-Basilikumsauce.  
Dazu Ofenkartoffeln und hausgemachte Sour Creme.

A, C, G ※ 15,90 €

SCHAKALAKA CURRIED SAUSAGE

## FEURIGE CURRYWURST

Currywurst im Glas serviert,  
mit hausgemachter Currysauce,  
Jalapenos, Röstzwiebeln und Pommes Frites.

A, I, J, L ※ 7,90 €

# BLACK - ANGUS



## BLACK-ANGUS-RINDER AUS SÜDOST-IRLAND VOM FAMILIENBETRIEB „FUNDER“.

Die Rinder stehen dort auf der Weide,  
danach sind sie in großzügigen Stallungen untergebracht,  
wo sie mit über 80 Prozent Grasanteil gefüttert werden.  
Der Salzwassergehalt in der Luft und auf dem Gras ist gesund und  
sorgt für eine besondere Geschmackskomponente beim Fleisch.

### RIBEYESTEAK TOMAHAWK

1,3 kg. Ribeyesteak am Knochen gebraten für 2 bis 3 Personen,  
mit Salat, Knoblauchröstbrot, Baked Potatos  
und verschiedenen Saucen.

84,00 €

### FLAPSTEAK FLAPSTEAK

550 gr. Tranchiertes Flapsteak auf gebratenem Gemüse „Fajita“  
Tortillabrot, Salsa, Guacamole und Creme Fraiche.

29,50 €

### FLAPSTEAK CEASAR`S SALAT

Tranchiertes Flapsteak vom Lavagrill,  
Römersalat mit Kirschtomaten, Parmesan,  
Croutons und Ceasar`s Dressing.

19,90 €

### BLACK-ANGUS-BURGER LADY

160 Gramm gegrilltes Rinderhack  
mit gehobeltem Parmesan, Gurkenrelish  
Ruccola und Tomaten, im knusprigem Chiabatta.  
Dazu hausgemachte Kartoffelecken und zweierlei Dip.

A, C, F, G, I, J ※ 17,90 €

### BLACK-ANGUS-BURGER GENTLEMAN

200 Gramm gegrilltes Rinderhack  
mit Cheddarcheese, knusprigem Bacon,  
geschmorten Zwiebeln und Jalapenos,  
Mango-BBQ und einer Zwiebel-Senfsauce.

Dazu hausgemachte Kartoffelecken  
und zweierlei Dip.

A, C, F, G, I, J, K ※ 19,90 €



# HERZHAF T



## PORK STEAK STEAK VOM SCHWEIN

Steak vom Schweinerücken  
auf Speck-Zwiebel-Champignons,  
geschmolzenen Tomaten  
und Thymianröstkartoffeln.

A, G, J ※ 15,90 €

## MAIZE-FED CHICKEN MAISHÄHNCHENBRUST

Maishähnchenbrust  
auf der Haut gebraten  
an Zitronenbutter,  
Marktgemüse  
und Rosmarinkartoffeln.

G, J ※ 16,90 €

## ROQUEFORT STEAK BLAUSCHIMMELKÄSE-STEAK

Rumpsteak vom Lavagrill  
an Walnuss-Rouquefortsauce  
Grillgemüse, Bratkartoffeln  
und Kräuterbutter.

G ※ 22,90 €

## BEEF TENDERLOIN RINDERLENDE

Filet Mignong vom Rind  
auf Dreipfeffersauce,  
französische Ofenkartoffeln  
an Gemüsebouquett.

A, G, J ※ 31,90 €

# DESSERT



## TRINITY CREAM CRÈME BRÛLÉE

Kalte Vanillecreme mit heißer Krokantkruste.

C,G ※ 6,90 €

## CHERRY COMPOTE KIRSCHGRÛTZE

Hausgemachte Kirschgrütze mit Vanilleeis und Schokolade.

C,G ※ 5,20 €

## BLUEBERRY CHEESECAKE KÄSEKUCHEN

Blaubeer-Käsekuchen auf Vanillesauce und Sahne.

A,C,G ※ 6,90 €

## SUNDAE SWEDEN SCHWEDENBECHER

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Apfelkompott, Eierlikör und Sahne.

Auf Anfrage ※ 6,90 €

## SUNDAE NUTCRACKER NUSSBECHER

4 Kugeln Eis nach Wahl, karamellisierte Nüsse, Brandy, Sahne und heiße Karamelsauce.

Auf Anfrage ※ 12,90 €

# SÜSSER KÄSE



## IMPERIAL SELECTION KLEINE AUSWAHL

Variation von Käse mit Feigensenf, Ingwerhonig, Nüsse und Weintrauben. Dazu hausgebackenes Brot und Grissinis.

A,C,G,J ※ 9,90 €

## MAGNUM SELECTION GROSSE AUSWAHL

Große Variation von Käse mit Feigensenf, Ingwerhonig, Nüsse und Obstbouquet. Dazu hausgebackenes Brot und Grissinis.

A,C,G,J ※ 13,40 €