

**Unsere Philosophie ist ganz einfach:**

**Nur die besten Zutaten. Auf die bestmögliche Weise serviert.**

Unser Service- und Küchenteam um Restaurantdirektor Christian Demirok und  
Küchenchef Marcel Witt wünscht Ihnen eine schöne Zeit



Unser Qualitätsversprechen:

- **Regionale Lieferanten** sind unsere Partner. Fast unser gesamtes Fleisch beziehen wir von der Landschlachtere Hanke aus Gronau und somit von Landwirten aus der Region. Wir können die Herkunft unserer Steaks exakt nachvollziehen und nutzen kein Fleisch aus Massentierhaltung oder unnatürlichen Aufzuchtbedingungen.
- Unser Gemüse kommt **marktfrisch** von der Firma Prescher, unser Brot und unser Kuchen von der Landbäckerei Zieseniß. Unsere Gewürze beziehen wir von Ambiente Gourmet & Kochschule.
- Kartoffeln schälen gehört zum Handwerk. Wir verarbeiten unsere Rohstoffe selbst. Unser Obst und Gemüse ist nicht gentechnisch verändert und was nicht aus der Region verfügbar ist, trägt bevorzugt ein Fair Trade-Label. Saucen und Gewürze kennen bei uns keine Fertigmischung. Wir verwenden **keine Konservierungsmittel** und Geschmacksverstärker (Gluten). Auf Allergien und Unverträglichkeiten können wir dadurch ideal Rücksicht nehmen.
- **Qualität braucht Zeit.** Durch die frische Zubereitung jedes einzelnen Gerichts kann es bei hohem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen, bis Sie Ihr perfektes Essen auf dem Teller haben. Genießen Sie in der Zwischenzeit einen kleinen Gruß aus der Küche und das einzigartige Ambiente des Knochenhauer Amtshauses.

## Steak – stone grilled

...serviert auf einem glühend heißen Stein...

... served on a glowing hot stone...

Entrecôte Gentleman`s cut (ca. 300g)

*Entrecôte (Premium cut of beef)*

32,50 €

Entrecôte Ladies cut (ca. 200g)

*Entrecôte (Premium cut of beef)*

27,50 €

**Zu jedem Steak reichen wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, einen frischen Wildkräutersalat und Rosmarinkartoffeln mit Sourcream**

*With the steak, we offer you Homemade wild herb butter, a fresh wild herb salad and a rosemary potatoes with sour cream*



*Dry Aged Beef ist ein am Knochen gereiftes Rindfleisch. Die besondere Art der Reifung in der Kühlkammer macht die Steaks unglaublich zart und aromatisch und hat in den USA bereits Kultstatus erlangt. Der vierwöchige Reifeprozess entzieht dem Fleisch Wasser und aktiviert Enzyme. Das Fleisch wird zart, gleichzeitig intensiviert sich der Geschmack.*

*Dry Aged Beef is cured on the bone. The special way the meat is cured in the cooling chamber makes for an incredibly tender an aromatic steak and has earned cult status in the USA. The four week long curing process withdraws the water from the meat and activates the enzymes.*



**Vorspeisen**  
*Starters*

**Hildesheimer Rollschinken**

Hildesheimer country ham

**mit Apfel-Olivenchutney, Wildkräutersalat und Landbrot**

*with apple and olive chutney, wild herb salad and country bread*

12,90 €

**Ziegenkäsestrudel**

Goat cheese strudel

**mit Pflaumensenf und Salatbouquet**

*with plum mustard and salad*

9,50 €

**Hausgebeiztes Rinderfilet**

Marinated Beef tenderloin

**mit Wasabicreme und Parmesanchip**

*with wasabi cream and parmesan*

11,90 €

**Kleiner Wildkräutersalat in Hausdressing**

*Small wild herb salad with a house dressing*

5,20 €

**Aus unserer Suppenküche**

*From the soup kitchen*

**Maiscremesuppe**

Cream corn soup

**mit gerösteten Chili-Cashewnüssen und Zimtblüte**

*with roasted chili cashew nuts and cinnamon blossom*

5,90 €

**Erbсенcremesuppe**

Cream pea soup

**mit gebratener Jakobsmuschel und Curryschaum**

*with fried scallop and curry foam*

7,90 €



**Gemischter großer Wildkräutersalat**

*Mixed leaf salad*

**mit Hausdressing und gerösteten Kernen**

*with a house dressing and roasted kernels*

8,50 €

**mit überbackenem Ziegenkäse**

*with baked goats cheese*

+ 5,00 €

**mit gebratenen Jakobsmuscheln**

*with fried scallops*

+ 6,90 €

**mit gebratenem Dry Aged Rind**

*with roasted Dry Aged Beef*

+ 7,50 €

Unser Wildkräutersalat besteht je nach Saison aus jungem Löwenzahn, Radicchio, Trevisano-Spitzen, grünem und rotem Eichblatt, Erdbeerspinat, Portulak, Frisseesalatspitzen, jungem Spinat, Majoran, Kerbel, Petersilie.

*Depending on the season, our wild herbs salad consists of young dandelions, radicchio, trevisano tips, green and red oak leaf, strawberry spinach, purslane, young spinach, marjoram, chervil and parsley.*



## Knochenhauers Bestes

*Knochenhauers Best*

### **OS-Burger mit bestem Rindfleisch (ca. 180g)**

*OS-burger made of our best beef (ca. 180g)*

**im Weizenbrötchen mit knusprigem Speck, hausgemachter Burgersauce, frischem Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Steakfritten, gern auch mit Cheddar-Käse überbacken**

15,50 €

*In a wheat role with crispy bacon. Tomato, cucumber, onions and steak chips, also available with melted Cheddar cheese*

### **Dry Aged Rumpsteak**

**Ladies cut (ca. 200g)**

29,90 €

**Gentleman`s cut (ca. 300g)**

34,90 €

**mit Szechuanpfeffersauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln**

*with Sichuan pepper sauce, bacon beans and rosemary potatoes*

### **Kalbsrückensteak (ca. 200g)**

*Veal steak*

**mit Zwiebelkruste, Dijon-Senfjus, Waldpilzen und Majorankroketten**

23,90 €

*with onion crust, Dijon mustard jus, wild mushrooms and marjoram croquettes*

### **Dry Aged Schweinekotelett**

*Dry Aged pork chop*

**mit Schwarzbiersauce, sautiertem Spitzkohl und Bratkartoffeln**

16,90 €

*with black beer sauce, sauteed cabbage and fried potatoes*

### **Hirschkrone**

*Venison*

**mit Wacholderjus, Steckrüben-Kartoffelpüree**

33,50 €

*with juniper jus and turnip mashed potato*

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

*Wiener Schnitzel*

**mit steirischem Kartoffelsalat**

22,50 €

*with Styrian potato salad*



**Knochenfrei – vegetarisch**  
*Vegetarian*

**Veggie-Burger mit Kartoffel-Gemüserösti**

*Veggie-Burger with Potato-Vegetable-Fritter*

**im Weizenbrötchen mit Einbecker-Senf-Creme, frischem Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Steakfritten, gern auch mit Cheddar-Käse gratiniert**

14,50 €

*in a wheat bun with mustard-cream, salad, tomatoes, cucumber, onion and fries  
(gladly served with cheddar cheese)*

**Gnocchi**

*Gnocchi*

**mit Gorgonzolasauce, frischem Spinat und Walnüssen**

14,50€

*with gorgonzola sauce, fresh spinach and walnuts*

**Das schmeckt den Kindern**

*For the children*

**Knochenhauer Schatzkiste**

*Knochenhauers treasure chest*

**Chicken Nuggets mit Ketchup, Steakfritten und Erbsen**

6,50 €

*Chicken Nuggets with tomato sauce, chips and peas*

**Schweinkram**

*Pigsty*

**Kleines Schweineschnitzel mit Steakfritten und Erbsen**

6,50 €

*A little pork Schnitzel with steak chips and peas*



## Desserts

### Trifle

*Trifle*

**mit Honig-Rumfeige, Schokobisquit und weißem Valrhona-Mousse** 9,90 €

*with honey-rum fig, chocolate biscuit and white Valrhona mousse*

Seit 1924 verarbeitet Valrhona in Frankreich edle Kakaosorten und gehört seit Jahrzehnten zu den besten und renommiertesten Herstellern außergewöhnlicher Schokoladen und Kuvertüren

### Espressoparfait

*Espresso parfait*

**mit Kumquatragout und Marzipanhippe** 7,90 €

*with kumquatragout and marzipan biscuit*

## Unsere Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,60 €
Kännchen Kaffee	4,30 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,40 €
Großes Glas Tee	2,90 €

Aus dem Hause Westhoff BIOTEE: Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Zitrone

Ayurveda, Früchte, Rooibos, Minze, Kamille-Verbene

