

**Unsere Philosophie ist ganz einfach:**

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

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.
- 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.

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



## Steak – stone grilled

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

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

Dry aged Rumpsteak (ca. 300g)

*Dry aged rumpsteak*

32,50 €

Dry aged Rumpsteak (ca. 200g)

*Dry aged rumpsteak*

26,50 €

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

*With the steak, we offer you Homemade wild herb butter, a fresh wild herb salad and a Grill potatoe 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 Landschinken**

**Hildesheimer country ham**

**mit Einbecker Biermarmelade, Wildkräutersalat und Landbrot**

*with Einbecker beer jam, wild herb salad and country bread*

12,90 €

### **Kürbis-Panna Cotta**

**Pumpkin Pana Cotta**

**mit Walnusspesto, Feldsalat und Balsamicoreduktion**

*with a walnut pesto, salad and balsamic syrup*

10,80 €

### **Kleiner Wildkräutersalat in Hausdressing**

**Small wild herb salad**

5,20 €

## Aus unserer Suppenküche

*From the soup kitchen*

### **Kürbiscremesuppe**

**Pumpkin cream soup**

**mit gerösteten Kernen und Lebkuchenschäum**

*with roasted kernels and gingerbread foam*

5,50 €

### **Gänsekraftbrühe**

**Goose broth soup**

**mit Orangengelee**

*with an orange jelly*

5,90 €



## Knackige Salate

*Fresh salads*

### **Feldsalat**

*Green Salad*

**mit gebratener Geflügelleber, Salbei und Kartoffel-Speckdressing**

*with fried poultry liver, sage and a potato bacon dressing*

13,50 €

### **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 Black Tiger Garnelen**

*with roasted Black Tiger shrip*

+6,50 €

**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.



## 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, Einbecker-Senf-Creme, frischem Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Steakfritten, gern auch mit Cheddar-Käse überbacken**

14,50 €

*In a wheat role with crispy bacon. Einbecker-Mustard-Cream, tomato, cucumber, onions and steak chips, also available with melted Cheddar cheese*

### **Flanksteak (ca. 200g)**

*Flanksteak (ca. 200g)*

**mit schwarzem Whiskysenf, gebackener roter Zwiebel und Grillkartoffel**

19,80 €

*with black whiskey mustard, baked red onion and grill potato*

### **Gebackener Schweinebauch**

*Baked pork belly*

**mit Jus, Rotweinschalotten und Laugenknödel**

16,90 €

*with broth, red wine shallots and dumplings*

### **Geschmorte Rinderbäckchen**

*Braised beef cheeks*

**mit Rotweinjus, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree**

18,90 €

*with red wine broth, root vegetables and mashed potatoes*

### **Confierte Gänsebrust**

*Goose breast*

**mit Muskatblütensauce, Cassisrotkraut und Kartoffelklößen**

19,90 €

*with a nutmeg blossom sauce, cassis red cabbage and potato dumplings*

### **Wiener Schnitzel vom Kalb (frisch paniert)**

*Escalope from Veal „Vienna Style“*

**mit warmem Kartoffel-Speck-Salat**

21,50 €

*with a warm potato and bacon salad*

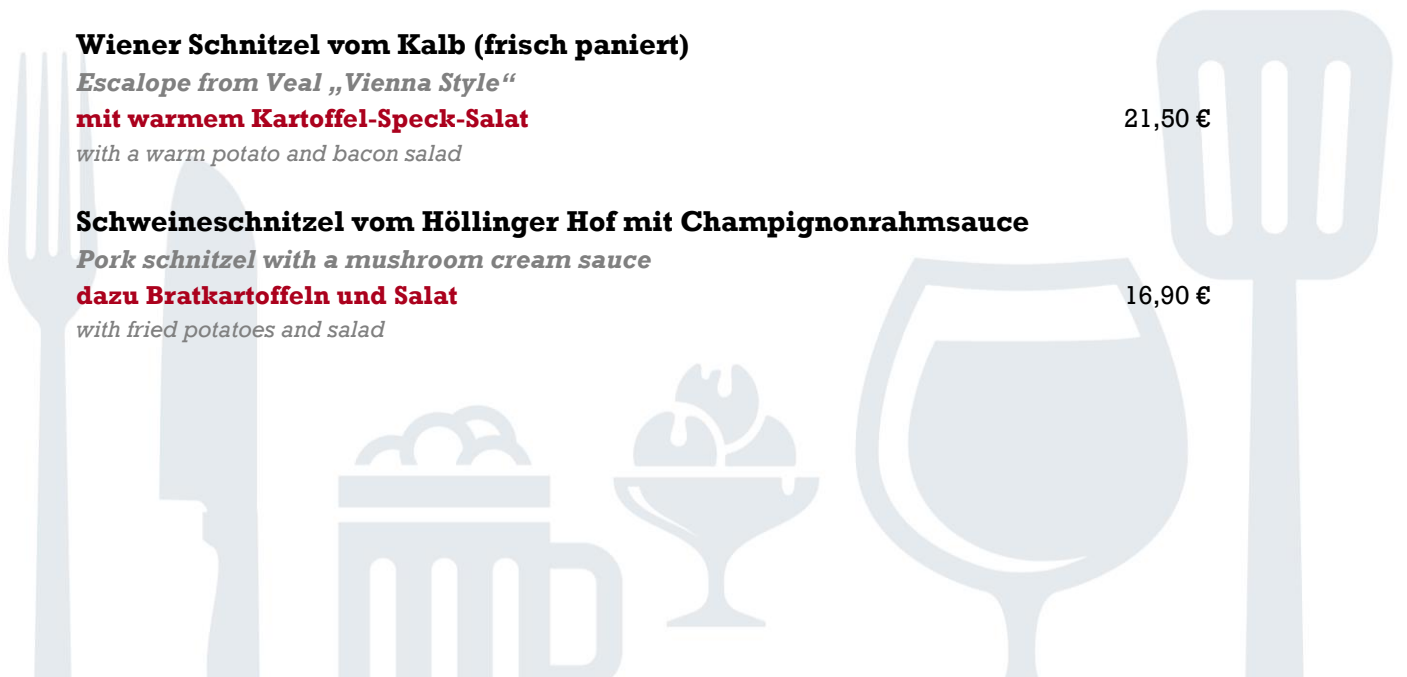
### **Schweineschnitzel vom Höllinger Hof mit Champignonrahmsauce**

*Pork schnitzel with a mushroom cream sauce*

**dazu Bratkartoffeln und Salat**

16,90 €

*with fried potatoes and salad*



**Handgewickelte Rindsroulade**

*Handmade beef roulade*

**mit Gewürzgurke, Zwiebel und Speck gefüllt,**

**Einbecker Senf, dazu hausgemachter Rotkohl und Salzkartoffeln**

16,50 €

*stuffed with gherkin, onion and bacon, mustard, red cabbage and boiled potatoes*

**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)*

**Steinpilzravioli**

*Cep ravioli*

**mit Salbeibutter und geschmorten Kirschtomaten**

13,50€

*with sage butter and braised cherry tomatoes*

**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

### **Karamell-Salzparfait**

*Salted caramel parfait*

**mit Vanilleschaum und pochierter Portweinbirne**

*with a vanilla foam and poached red wine pears*

7,90 €

### **Crème Brûlée von der Tonkabohne**

*Crème Brûlée*

**mit gefülltem Topfenknödel**

*with filled sweet dumplings*

8,50 €

## 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

