

"alles Tolle aus der Knolle"

Knolle gibts von Donnerstag - Samstag: 18:00-21:00



Die Knollen

- Hauptgänge -

Die Basis aller Knollen

Kartoffel (Annakartoffel, Creme, Knusper) |

Grünzeug & Gemüse der Saison (Salat)

Der Klassiker

Rote Bete (geschmort) |

Zwiebel (geröstet, eingelegt) | Pflaume (BBQ-Creme, kalte Soße) (5) | Zitrusblatt & Hafer (Creme)

Unsere Weinempfehlung: Hasennest Drink Pink | Stahl Wein

Vegan 20€ / 22€

4' Käse

22€ / 24€

Käse Rauchkas, Brennkas, Da Meckerer, Willy Bert (überbacken) (6) |

Zwiebel (geröstet, eingelegt) | Tomate (Püree) (5) | Kräuter & Rahm (Soße) | Basilikum (Öl)

Weinempfehlung: Gelber Muskateller | Schwarztrauber

Lachsforelle Tataki

22€ / 24€

Lachsforelle (Tataki) |

Zwiebel (geröstet, eingelegt) | Pflaume (kalte Soße) (5) | Zitrusfrucht (Ponzu-Mayo) (3) | Shoyu (Unagi Soße) (5)

Unsere Weinempfehlung: Secco | Stefan Kuntz

Gehacktes Huhn

22€ / 24€

Huhn (gehackt, Soße) |

Zwiebeln (geröstet, eingelegt) | Pflaume (BBQ-Creme) (5) | Huhn & Ei (Mayo)

Unsere Weinempfehlung: Der Riesling | Christina Dhom

Rinderbraten

24€ / 26€

Weiderind (geschmort, Soße) (5) |

Zwiebeln (geröstet, eingelegt) | Zitrusfrucht (Ponzu-Mayo) (3) | Shoyu (Unagi Soße) (5)

Unsere Weinempfehlung: Schwarzer Riesling | Rothe

Wagyu Tatar

26€ / 28€

Wagyu Picanha (roh, mariniert) (5) |

Zwiebeln (geröstet, eingelegt) | Gurke (eingelegt) | Pflaume (kalte Soße) (5) | Paprika (Mayo) (3)

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Barrique | Weinwerkstatt

Ladies Cut 180g / Gentlemens Cut 250g

Wenn Ihr mehrere Gänge genießen wollt,
empfehlen wir euch den Ladies Cut.

Von einer
Veganen Idee.
zu einem Eurer
Lieblinge.

"unsere Knolle ist Essen für die Seele"

Herhaft & Siass

Allergene

1. glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Soja, 6. Milch, 7. Schalenfrüchte, 8. Sellerie, 9. Senf, 10. Schwefeldioxid, 11. Sulfite, 12. Lupinen, 13. Weichtiere

Wir behalten uns konzeptbedingte Änderungen vor.