

"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

4' Käse

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

Lachsforelle (Tataki) |

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

Unsere Weinempfehlung: Secco | Stefan Kuntz

Gehacktes Huhn

Huhn (gehackt, Soße) |

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

Unsere Weinempfehlung: Der Riesling | Christina Dhom

Rinderbraten

Weiderind (geschmort, Soße) (5) |

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

Unsere Weinempfehlung: Schwarzer Riesling | Rothe

Wagyu Tatar

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.

Vegan 20€ / 22€

22€ / 24€

22€ / 24€

22€ / 24€

24€ / 26€

26€ / 28€

Von einer
Veganen Idee,
zu einem Eurer
Lieblinge.

"unsere Knolle ist Essen für die Seele"

Herzhaft & 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.