

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 Landschlachterei 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 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 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

