

Lieblings Jerechte vun unsem Besök

Tomatezupp met Brut 4,⁹⁰

Roastbeef (lesich)
met Brodääppele un Remolad 24,⁹⁰

Kotelett (ca.500g)
met Brodääppele, jeschmorte Öllich
un Schlot 24,⁹⁰

Rinderroulade
met Rudekappes un Knubble 18,⁹⁰

Wing Emfellung vum Weet Spätburgunder trocken 0,2l



Foderkaat

För zu müffele

Kölsche Tapas

Kis, Flönz, Mett, Brie, Öllig, Jürkelcher, Mostert, Botter un Brut 14,⁹⁰

Ovvenäädappl met Dipp 8,⁹⁰

Schlot

Krottige Schlot 4,⁹⁰

Jrosse Schlot un Folienädäplle met Rahm 11,⁹⁰

Jrosse Schlot met Hähnchebruss, Folienädäplle un Rahm 18,⁹⁰

Jrosse Schlot met Hähnchebruss un Brut 16,⁹⁰

Ziegenkäse met Wildkräuter Schlot

Walnüsse un Honig dozu Brut 19,⁹⁰

Zupp

Julaszupp met Brut 6,⁹⁰

Äpplezupp met Brut 4,⁹⁰

Ab Sommer

Knödelfein

NEUE HÜTTENKÜCHE

Unsere Story

Die Geschichte von Knödelfein reicht ins Jahr 2013 zurück, als Gründer Christoph Schrader einen Sommer lang auf der Adolf-Nossberger-Hütte in Österreich verbrachte und dort tausende Knödel selbst rollte und servierte. Hier, wie im gesamten Alpenraum, kommen seit je her Knödel auf den Teller, um müde Wanderer glücklich zu machen. Von der ersten Idee auf knapp 2500m bis zum Start von Knödelfein 5 Jahre später war es ein weiter Weg. Unsere Vision dabei: Das ehrliche Geschmackserlebnis alpiner Knödel in innovativem Gewand in der Gastronomie-Szene nördlich der Alpen zu etablieren und nun auch hier im Knollendorf zu sein.

2 Rote Beete-Knödel

mit Ziegenkäse-Kern

Chimi-Churri Topping und Wildkräuter-Salat

2 Kaaspress-Knödel

mit Portwein-Cassis-Zwiebel Topping und Wildkräuter-Salat

2 Vegane-Kräuter-Knödel

mit Veganer Miso-Creme Topping
und Wildkräuter-Salat

2 Spinat-Knödel

mit Berg-Käse-Kern, Parmesan Topping und Wildkräuter-Salat

Je Knödel-Gericht 16,⁹⁰

Hauptjerechte

Himmel un Ääd

jedrodene Flönz met Äädapplestamp, jeschmorte Öllig un Kompott 13,⁹⁰

Brotwoosch ala Himmel un Ääd

Brotwoosch gefüllt met Flönz dozu Kompott un jeschmorte Öllig 18,⁹⁰

Sülze met Brodäädpple un Remoulad 14,⁹⁰

Herring „Hausfrauen Aat“ met Salzäädpple 12,⁹⁰

Decke Bunne met Salzäädapple un Speck 14,⁹⁰

Leberkis mit Brotäädpple un Spiegelei 14,⁹⁰

Currywoosch met Fritte 10,⁹⁰

Kall Küsch

Halver Hahn Kis met Röttgelche, Öllig, Jürkelcher, Mostert un Botter 6,⁹⁰

Kölsche Kavier Flönz met Röttgelche, Öllig, Jürkelcher, Mostert un Botter 6,⁹⁰

Mett Happen Mett met Röttgelche, Öllig, Jürkelcher, un Botter 6,⁹⁰

Limburger Kis met Röttgelche, Öllig, Jürkelcher, Mostert un Botter 6,⁹⁰

Bremsklotz met Mostert 3,⁵⁰

Schnetzel-Kaat

„Wiener Art“ met Zitrone un Schlot 13,⁹⁰

Dozo zum zosamme stelle:

Peffer-Zaus	3,00
Jäjer-Zaus	3,00
Paprika-Zaus	3,00
Brodäädppple met Speck	4,50
Folienäädppple met rahm	4,50
Fritte	3,00
Äädppplestamp	3,00
1 Spiegelei	1,50
2 Spiegeleier	2,50
Jeschmortem Öllich	2,00

Küsche Zick

Dienstag bis Samstag 17:00h – 21:00h