

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## Mittagskarte

### MITTAGSKARTE

MONTAG - FREITAG | 12:00 Uhr - 17:00 Uhr

#### VORSPEISE

##### Kürbiscreme

| geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

9,00 €

##### Räucherlachs Crostini

| Baby Spinat | Granatapfelkerne

10,00 €

##### Gegrillte Rinderfiletspieße

| Selleriesalat | Teriyaki Glaze

14,00 €

#### FLAMMKUCHEN

##### Flammkuchen | Speck

| Frühlingslauch | Zwiebeln

12,00 €

##### Flammkuchen | Gezupfte Rinderbacke

| Preiselbeeren | Kürbis

16,00 €

#### HAUPTGÄNGE

##### Penne Bolognese Classico

| Parmesan | Petersilie

11,00 €

##### Spaghetti

| Rinderfiletstreifen | Pilz-Rahm Sauce

16,00 €

##### Ragout vom Iberico

| Brokolino | Kartoffel Röstzwiebelpüree

16,00 €

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## Knackiger Sommersalat

| Röstbrot | Dip

17,00 €

## Knackiger Sommersalat | Grill Fisch Teller

| Röstbrot | Dip

19,00 €

## Knackiger Sommersalat | Minutensteak vom Entrecôte

| Röstbrot | Dip

19,00 €

## Knackiger Sommersalat | 4 Black Tiger Garnelen "à la Pacha"

| Röstbrot | Dip

19,00 €

## Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

| Gurkensalat | Kartoffelpüree

26,00 €

## Argentinisches Rinderfilet (200g)

| Rotkohl-Feigenslaw | Jalapeño Fries

29,00 €

.

## FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

### Pasta | Bolognese

7,00 €

### Pasta | Napoli

7,00 €

### Bunter Gemüseteller

| Kartoffelpüree

7,00 €

### Chicken Nuggets

| Classic Fries | Ketchup

7,00 €

.

## DESSERTS

### Streuselkuchen des Tages vom Blech

3,50 €

### Blaubeer Cheesecake

4,00 €

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## SPEISEKARTE

### Gegrilltes Doraden Filet

| Orientalisches Kirschtomatensugo | Kichererbsen | Naan Brot

## VORSPEISEN

### KÜCHE

Unsere international erfahrene Küchencrew ist Meister Ihres Fachs, Spitzenköche die nicht nur kochen, sondern Essen lieben. Ihr Credo: Beste Zutaten, phantasievoll kombiniert und gekonnt zubereitet. Unsere mediterran inspirierte Speisekarte feiert das Thema Fisch in vielen Variationen, setzt aber auch beim Fleisch lustvolle Akzente.

### Blattsalat Mix

| Ciabatta Croutons | Romana Tomaten

10,00 €

### Mozzarella 'di Bufala' DOP

| Rote Beete Pesto | Babyspinat Salat

14,00 €

### Black Tiger Garnelen 'a la Plancha'

| Petersilien-Aioli | Röstbrot

6 Stück

19,00 €

12 Stück

34,00 €

### Getrüffeltes Vitello Tonnato

| Parmesanspähne | Zitrone

19,00 €

### Tatar vom Argentinischem Rinderfilet 'Hot+Spicy'

| Lagavulin Whiskey | Trüffel Fries

22,00 €

### Starter Mix-Box GUT KNITTKUHLE

(für 2 Personen)

36,00 €

## BOWLS

### Unsere Bowls werden serviert mit

Kichererbsen | Feigen Rotkraut Coleslaw | Kürbis | Blaubeeren | Soja Joghurt

### Greek Style

Feta Käse | gegrillte Auberginen | marinierte Oliven

17,00 €

### Vegan Spezial

Geräucherter Tofu | gepickelter Curry Blumenkohl | Macadamia

21,00 €

### Tokio

Lachs Sashimi | Wakame Algensalat | Teriyaki Sesam

22,00 €

## PASTA

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## Riesling Risotto Bianco

| Schnittlauch | Parmesan

15,00 €

## Riesling Risotto Bianco | Black Tiger Garnelen

| Schnittlauch | Parmesan

21,00 €

## Riesling Risotto Bianco | Rinderfilet Tagliata

| Schnittlauch | Parmesan

26,00 €

## Orecchiette

| Flusskrebsschwänze | Babyspinat Salat | Zitronengrassauce

21,00 €

## Tagliatelle

| Frischer Sommertrüffel | Rucola | Parmesan

22,00 €

## Penne a la Arrabiata 'Hot+Spicy'

| gegrilltes Minutensteak vom Entrecôte

23,00 €

## HAUPTGÄNGE

### Zart geschmortes Rinderbäckchen

| Gewürz-Möhren | Spätzle

22,00 €

### Maishähnchenbrust 'a la Saltimbocca'

| Linsen-Aprikosensalat

26,00 €

### Argentinisches Rinderfilet 250g

| Feigen Rotkraut Coleslaw | Jalapeño-Fries

34,00 €

### Gegrilltes Heilbuttsteak

| geschmolzener Vanille-Kürbis | 'Jaipur-Kaiserschoten'

25,00 €

### Lachs im Tomaten-Basilikumfond

| Black Tiger Garnele | Blumenkohlpüree

26,00 €

### Krosses Zanderfilet+Jakobsmuschel

| Safrankraut | Chili-Beeren-Salsa

28,00 €

## EXTRA BEILAGEN

Alle Beilagen werden mit Dip serviert.

### Classic Fries | Ketchup

6,00 €

### Süßkartoffel Fries | Jalapeño Creme

9,00 €

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## Getrübelt Classic Fries | Trüffelmayonaise

11,00 €

## FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

### Bolognese-Sauce

| Pasta | geriebener Parmesan

7,00 €

### Hausgemachte Chicken Nuggets

| Gurkensalat | Kartoffelpüree

10,00 €

## DESSERTS

### Erdbeer Cheesecake

| Erdbeer Eiscreme | Oreo Crumble

12,00 €

### Haselnuss Crème Brûlée

| Whiskey-Espresso Popcorn | Himbeer Sorbet

12,00 €

### Karamell Nuss Tiramisu

| Vanille Eiscreme | Gin-Sauerkirschragout

14,00 €

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## GETRÄNKEKARTE

### Getränke

Unsere Bar bietet Ihnen alles, was Sie von einer Bar auf internationalem Niveau erwarten. Was bringt Sie auf den Geschmack: Ein Cocktail-Klassiker, ein seltener Whisk(e)y oder ein Glas Champagner? Natürlich öffnen wir auch gerne unseren Weinkeller für Sie, servieren Ihnen ein frisch gezapftes Bier oder etwas Nichtalkoholisches!

### APERITIF

#### APERATIV

#### Martini Extra Dry, Bianco, Fiero, Rosso

5 cl 6,00 €

#### Noilly Prat Dry

4 cl 6,00 €

#### Pernod

4 cl 6,00 €

#### Portwein Niepoort

4 cl 6,00 €

#### Hugo

Prosecco, Holunderblüten Fruchtsirup, Limette, Frische Minze, Mineralwasser mit 9,00 €

#### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Mineralwasser mit Kohlensäure 9,00 €

#### Lillet Blanc

Wild Berry, Beeren, Minze 9,00 €

### PROSECCO | CRÉMANT | VOUVRAY

#### Prosecco Balbinot D.O.C. Treviso Brut

Ein zarter, frisch-fruchtiger Prosecco. Spritzig und frisch 6,50 €  
0,10 l  
0,75 l 45,00 €

#### Crémant Bouvet Ladubay Trésor Blanc

Feiner Körper, charmante Opulenz der Chenin-Rebe. Charakteristische Holzaromen und zart schmelzende Tannine. Noten von Zitrusfrucht und Brioche Im Abgang 8,00 €  
langanhaltend, mit feiner Perlage 0,10 l  
0,75 l 49,00 €

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## Crémant Bouvet Ladubay Trésor Rosé

Beste Einzellage aus Saumur 100% Cabernet Franc, äußerst feinperlig. Dezent blumige Duftaromen (Iris, Veilchen) Noten von Beerenfrüchten und Brioche. Im Finale ergänzt durch eine vanillige Holznote. Am Gaumen angenehm süß

0,10 l

9,00 €

0,75 l

59,00 €

## COCKTAILS

### Negroni

Bombay | Martini | Campari

11,00 €

### Caipirinha

Leblon Cachaca | white cane sugar | lime

11,00 €

### Mojito

Bacardi 4 years | Mint | Lime | Sugar | Soda

11,00 €

### Vodka Martini

Grey Goose | Noilly Prat

12,00 €

### Whiskey Sour

Michter's Bourbon | Lemon juice | Sugar syrup

13,00 €

## Cocktails Alkoholfrei

### Country house lemonade

Lime | Mint | Ginger | Orange | Sugar | Soda

9,00 €

## CHAMPAGNER

### CHAMPAGNER

#### Gruet Grande Réserve Brut Champagne

Ein frischer, körperreicher Champagner mit feiner Perlage. Der hohe Pinot Noir Anteil macht ihn rund und zugänglich. Ideal als Aperitif, aber ebenso ein guter Essensbegleiter

0,10 l

11,00 €

0,75 l

80,00 €

#### Billecart-Salmon Brut Champagne

Am Gaumen saftig und lebhaft. Marille mit zartwürzigen Pinot-Aromen, feierlicher Nachhall

0,75 l

90,00 €

#### Moët & Chandon Brut Impérial Champagne

Besticht durch sein delikates Fruchtroma von gemischten Früchten und Blüten mit Brioche- Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend

0,75 l

95,00 €

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## **Veuve Clicquot Ponsardin Brut Champagne**

Ein ausgewogener Cuvée, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter. Durch die Leichtigkeit zeichnet er sich hervorragend als Aperitif, oder als Essensbegleiter aus

0,75 l

95,00 €

## **Moët & Chandon Ice Impérial Champagne**

Am Gaumen großzügig rund und mit Aromen eines frischen Obstsalats, der Süße von Karamell und Quittengelee und der erfrischenden Säure von Grapefruit und Ingwernoten

0,75 l

129,00 €

## **Ruinart Blanc de Blancs Brut Champagne**

Im ersten Eindruck sehr duftintensiv mit Noten frischer Zitrusfrüchte. Im zweiten Eindruck dann blumige Aromen. Im Geschmack weich, mit Aromen von Nektarine, Aprikose und Mirabelle.

0,75 l

155,00 €

## **CHAMPAGNER ROSÉ**

### **Veuve Clicquot Ponsardin Rosé Brut Champagne**

Seine große Struktur, das lange Finish und seine Gradlinigkeit machen diesen Champagner zu einem idealen Essensbegleiter

0,75 l

130,00 €

### **Ruinart Rosé Brut Champagne**

Dieser orange-gelbe und rosenblütenfarbene Champagner zeichnet sich durch seine Fruchtaromen, seine ausgewogene Geschmeidigkeit und Konsistenz aus.

0,75 l

155,00 €

## **ROSÉ WEINE**

### **OFFENE ROSÉWEINE**

#### **Mahlzeit! Rosé Weingut Korrell Johanneshof 2019**

Rebsorte: Spätburgunder | Portugieser | Frühburgunder Der Duft erinnert an Himbeeren. Die feine Nase unterstreicht die elegante, charmante Art

0,2 l

8,30 €

### **ROSÉWEINE | DEUTSCHLAND**

#### **Mahlzeit! Rosé Weingut Korrell Johanneshof 2019**

Rebsorte: Spätburgunder | Portugieser | Frühburgunder Der Duft erinnert an Himbeeren. Die feine Nase unterstreicht die elegante, charmante Art

0,75 l

22,00 €

### **ROSÉWEINE | FRANKREICH**

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## Rosé Jolies Filles Prestige 2019

Rebsorte: Cuveé aus 55% Grenache | 35% Cinsault | 10% Syrah. Frisch und elegant mit berauschenden Zitrusaromen und Noten roter Früchte erscheint dieser durstlöschende Wein in einer modischen Robe zarter Rosenblätter. Cuveé aus 55% Grenache, 35% Cinsault, 10% Syrah.

0,75 l

35,00 €

## Rosé Miraval Côtes de Provence 2017

Rebsorte: Grenache | Cinsault | Syrah | Rolle Dieser blassrosa, zart schimmernde Wein zeigt eine schöne mineralische Frische und enthüllt Aromen von Zitrusfrüchten, roten Beeren und weißen Blüten. Am Gaumen wird das Terroir sehr deutlich, gleichzeitig ist der Wein wunderbar ausgewogen, elegant und mineralisch, mit einer schönen Länge. Die Aromenfülle ist ständig präsent, das Finale besitzt fruchtige und salzige Züge.

0,75 l

46,00 €

## Rosé Whispering Angel Château d'Esclans 2018

Rebsorte: Grenache | Cinsault | Syrah | Mourvèdre | Rolle Dieser klare und fabelhaft fruchtbetonte Rosé verfügt über eine unvergleichliche Anmut. Im Duft rote Früchte, Blüten, am Gaumen ein eleganter mineralischer Hauch, das Finale brillant. Bewusst wird bei diesem Wein auf den Einsatz von Barrique verzichtet, um die ganze Frische und die herrliche Frucht in Reinkultur einzufangen.

0,75 l

55,00 €

## WEINE

### WEISSWEINE | DEUTSCHLAND

# Restaurant Gut Knittkuhle

GUT KNITTKUHLE

Der traditionsreiche Düsseldorfer  
Landgasthof

Knittkuhler Str. 20  
40629 Düsseldorf  
Tel. 0211 20 93 99 20  
lecker@gutknittkuhle.de



## INDIVIDUELL

### À LA CARTE UND INDIVIDUELL

Unsere international erfahrene Küchencrew ist Meister Ihres Fachs, Spitzenköche die nicht nur kochen, sondern Essen lieben. Ihr Credo: Beste Zutaten, phantasievoll kombiniert und gekonnt zubereitet. Unsere mediterran inspirierte Speisekarte feiert das Thema Fisch in vielen Variationen, setzt aber auch beim Fleisch lustvolle Akzente. Wer vegetarisch genießen möchte, kommt ebenfalls auf seine Kosten. Aber auch auf Sonderwünsche oder bestehende Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten findet unsere Küche die passende Antwort.

#### Zeichenerklärung:

**Allergene:** a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst