

## Mittagstisch täglich ab 11.30 Uhr - Änderungen vorbehalten -

Montag 13.11.	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup>	4.80 €
	<b>Bratenkrüstchen</b> mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree <sup>A, C, E, F, H, I</sup>	5.00 €
	<b>Riesen – Currywurst</b> mit Pommes frites und Weißkrautsalat <sup>A, F, 2, 3, 4, 7, 11</sup>	6.50 €
	<b>Paprika – Sahne – Hähnchen</b> mit Bandnudeln und kleinem Salat <sup>A, C, F</sup>	6.40 €
	<b>vegetarisch Mini – Pizzen</b> mit Ziegenkäse, dazu Salatbeilage <sup>A, F</sup>	5.50 €
Dienstag 14.11.	<b>Chinakohleintopf</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup>	4.80 €
	<b>Schweinefleischstreifen</b> unter einer Béchamelkruste, Pommes frites und Salatbeilage <sup>A, F</sup>	7.00 €
	<b>Cannelloni mit Hackfleisch gefüllt</b> , fruchtige Tomatensauce und Salatbeilage <sup>A, C, F</sup>	6.40 €
	<b>vegetarisch Pickert</b> mit Butter <u>oder</u> mit Butter und Apfelmus <sup>A, C, F, 11</sup>	3.50/4.50 €
Mittwoch 15.11.	<b>Deftige Kartoffelsuppe</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup>	4.80 €
	<b>Apfel – Schweinebraten</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>A, F, 11</sup>	7.00 €
	<b>Putenschnitzel</b> mit bunter Paprikasauce, Butterspätzle und Salat <sup>A, C, F</sup>	6.40 €
	<b>vegetarisch Gemüsegulasch „italienische Art“</b> im Bandnudelnest <sup>A, C, F</sup>	5.50 €
Donnerstag 16.11.	<b>Omas Erbsensuppe</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup>	4.80 €
	<b>Schweinerückensteak „Forstmeister Art“</b> mit Schupfnudeln in Butter gebraten, kleiner Salat <sup>A, C, F</sup>	7.00 €
	<b>Hacksteak im Speckmantel</b> mit Pilz – Rahmsauce und Kartoffelpüree <sup>A, C, E, F, H, I</sup>	6.40 €
	<b>vegetarisch Käsespätzle „schwäbische Art“</b> mit Zwiebelschmelze und Salatbeilage <sup>A, C, F</sup>	5.50 €
Freitag 17.11.	<b>Grünkohleintopf</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup>	4.80 €
	<b>Bayerischer Bierbraten</b> vom Schwein (gefüllt mit Speck, Röstzwiebeln, Käse), Bratkartoffeln <sup>A, C, F, 2, 3, 4, 11</sup>	7.00 €
	Gebrautes <b>Pangasiusfilet</b> an Champagnersauce, Buttergemüse und Butterkartoffeln <sup>A, C, F, N</sup>	7.00 €
	<b>Hähnchenbrustfilet im Speckmantel</b> mit Geflügelsauce, Butterreis und Salatbeilage <sup>A, F, 2, 3, 4, 11</sup>	6.40 €
	<b>Kartoffelpuffer</b> <sup>A, C</sup>	0.90 €
<b>vegetarisch Vier – Käse – Tortellini</b> in Kresseschaum mit Salatbeilage <sup>A, C, F</sup>	5.50 €	
Samstag 18.11.		
Sonntag 19.11.	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage <sup>A, C, F, 4</sup>	4.80 €
	<b>Ragout von der Rinderzunge</b> , Madeirasauce mit Champignons und Fleischklößchen, Kroketten, Salat <sup>A, F, 4</sup>	9.40 €
	Gebrautes <b>Victoriabarschfilet</b> , Hummersauce mit Garnelen, kleine Kartoffeln in Kräutern gebraten, Salat <sup>A, B, F, N</sup>	9.00 €
	<b>Hirschgeschnetzeltes</b> in Wacholder – Preiselbeersauce, Rotkohl und Spätzle <sup>A, F, 11</sup>	9.40 €
	<b>vegetarisch Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme</b> , gebratenen Champignons und Salatbeilage <sup>F</sup>	5.50 €
<b>täglich</b>	<b>Salatauswahl vom Buffet</b> <span style="float: right;">kleine Portion 2.20 €    große Portion 4.20 €</span> <b>Süße Krönung</b> <span style="float: right;">wechselnde Desserts vom Buffet    Portion im Glas 1.20 €</span>  <b>Frühstücksbuffet 10.50 €</b> <span style="float: right;"><b>Kleines Frühstück 4.90 €</b></span>	<b>täglich</b>
eventuell enthaltene Zusatzstoffe und Allergene	<b>1</b> mit Farbstoff <b>1a</b> Azofarbstoffe <b>2</b> mit Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Nitrat <b>3</b> Antioxydationsmittel <b>4</b> mit Geschmacksverstärker <b>5</b> geschwefelt <b>6</b> geschwärzt <b>7</b> mit Phosphat <b>8</b> mit Milcheiweiß <b>9</b> koffeinhaltig <b>10</b> chininhaltig <b>11</b> mit Süßungsmitteln <b>12</b> enthält eine Phenylalaninquelle <b>13</b> gewachst <b>14</b> taurinhaltig <b>A</b> glutenhaltiges Getreide <b>B</b> Krebstiere und deren Erzeugnisse <b>C</b> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>D</b> Erdnüsse und -erzeugnisse <b>E</b> Sojabohnen und -erzeugnisse <b>F</b> Milch und -erzeugnisse, einschließlich Laktose <b>G</b> Schalenfrüchte <b>H</b> Sellerie und -erzeugnisse <b>I</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>J</b> Sesamsamen / -erzeugnisse <b>K</b> Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l <b>L</b> Lupinen und -erzeugnisse <b>M</b> Weichtiere und -erzeugnisse <b>N</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	

Restaurant und Hotel *Knostmann* GmbH & Co. KG

Reininger Str. 6                      49163 Bohmte – Hunteburg  
 Tel. 05475 – 920443                      Fax 05475 – 920449

hotel@knostmann-hunteburg.de                      www.knostmann-hotel.de

Montag bis Freitag geöffnet von 9 – 17 Uhr geöffnet, **Samstag geschlossen**

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Familie Knostmann und das Service – Team

## Mittagstisch täglich ab 11.30 Uhr - Änderungen vorbehalten -

Montag 20.11.	<b>Steckrübeintopf</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup> <b>Kotelettbraten in der Kräuterkruste</b> vom Schwein mit Sauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage <sup>A, F, 2, 3, 4, 11</sup> <b>Hackfleischragout</b> mit Spiralnudeln überbacken, Salatbeilage <sup>A, C, F</sup> <b>vegetarisch Gemüsebratling</b> mit Gemüsesauce und Kartoffelpüree <sup>A, C, E, F, H, I</sup>	4.80 € 7.00 € 6.40 € 5.50 €																																				
Dienstag 21.11.	<b>Leipziger Allerlei</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup> <b>Gefüllter Pfeffer – Speißbraten</b> vom Schwein (Zwiebeln, Gurken, Senf), grüne Bohnen, Butterkartoffeln <sup>A, F, 2, 3, 11</sup> <b>½ gebratenes Hähnchen</b> mit Pommes frites und Salatbeilage <b>vegetarisch Pickert</b> mit Butter <b>oder</b> mit Butter und Apfelmus <sup>A, C, F, 11</sup>	4.80 € 7.00 € 6.40 € 3.50/4.50 €																																				
Mittwoch 22.11.	<b>Graupensuppe</b> mit Rindfleisch <sup>A</sup> <b>Dicke Rippe</b> vom Schwein mit dicken Bohnen in Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln <sup>A, F, 2, 3, 4, 11</sup> <b>Deutsches Beefsteak</b> mit Pfeffersauce, Petersilien – Möhrchen und Kartoffelpüree <sup>A, C, E, F, H, I</sup> <b>vegetarisch 2 gebackene Camemberts</b> mit Preiselbeeren, Salat der Saison mit Himbeer – Vinaigrette <sup>A, F</sup>	4.80 € 7.00 € 6.40 € 5.50 €																																				
Donnerstag 23.11.	<b>Erbssuppe mit Grießklößchen</b> und Bockwurst <sup>A, C, F, H, I, 2, 3, 4</sup> <b>Paprika – Schnitzel</b> vom Schwein mit Zwiebelrahm und Bratkartoffeln <sup>A, F, 2, 3, 4, 11</sup> <b>„Nasi Goreng“</b> Reispfanne mit Hähnchenstreifen und Salatbeilage <sup>F</sup> <b>vegetarisch Farfalle mit Sahnesauce</b> und Gemüsestreifen <sup>A, C, F</sup>	4.80 € 7.00 € 6.40 € 5.50 €																																				
Freitag 24.11.	<b>Grünkohleintopf</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup> <b>Holzfallersteak</b> vom Schwein mit gebackenen Zwiebeln und Bratkartoffeln <sup>A, F, 2, 3, 4, 11</sup> Gebratene <b>Dorade</b> mit Kräutersauce, Petersilien – Butterkartoffeln und Möhrensalat <sup>A, F, N</sup> <b>Pusza – Bällchen</b> in Paprikaragout mit Butterreis und Salatbeilage <sup>A, C, F</sup> <b>Kartoffelpuffer</b> <sup>A, C</sup> <b>vegetarisch Tagliatelle</b> mit Spinat und Weißweinsauce mit Gorgonzola <sup>A, C, F</sup>	4.80 € 7.00 € 7.00 € 6.40 € 0.90 € 5.50 €																																				
Samstag 25.11.																																						
Sonntag 26.11.	<b>Hühnerbrühe</b> mit Einlage <sup>A, C, F, 4</sup> <b>Sauerbraten</b> vom Rind, Sauersauce mit Rosinen, Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Klöße mit Semmelbrösel <sup>A, C, F, K</sup> Gebratenes <b>Steinbeißerfilet</b> auf Zitronengrasschaum, Butterkartoffeln und Sahnesalat mit Mandarinen <sup>A, F, N</sup> <b>Schweinefilettopf</b> mit Champignons in Steakrahsauce, Kroketten und Salatbeilage <sup>A, C, F</sup> <b>vegetarisch Spaghetti „Carbonara“</b> mit Salatbeilage <sup>A, C, F</sup>	4.80 € 9.40 € 9.00 € 8.40 € 5.50 €																																				
<b>täglich</b>	<b>Salatauswahl vom Buffet</b> <span style="float: right;">kleine Portion 2.20 €    große Portion 4.20 €</span> <b>Süße Krönung</b> <span style="float: right;">wechselnde Desserts vom Buffet    Portion im Glas 1.20 €</span>  <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <span><b>Frühstücksbuffet 10.50 €</b></span> <span><b>Kleines Frühstück 4.90 €</b></span> </div>	<b>täglich</b>																																				
eventuell enthaltene Zusatzstoffe und Allergene	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 25%;">1 mit Farbstoff</td> <td style="width: 25%;">1a Azofarbstoffe</td> <td style="width: 25%;">2 mit Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Nitrat</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td>3 Antioxydationsmittel</td> <td>4 mit Geschmacksverstärker</td> <td>5 geschwefelt</td> <td>6 geschwärzt</td> </tr> <tr> <td>7 mit Phosphat</td> <td>8 mit Milcheiweiß</td> <td>9 koffeinhaltig</td> <td>10 chininhaltig</td> </tr> <tr> <td>11 mit Süßungsmitteln</td> <td>12 enthält eine Phenylalaninquelle</td> <td>13 gewachst</td> <td>14 taurinhaltig</td> </tr> <tr> <td>A glutenhaltiges Getreide</td> <td>B Krebstiere und deren Erzeugnisse</td> <td>C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</td> <td></td> </tr> <tr> <td>D Erdnüsse und -erzeugnisse</td> <td>E Sojabohnen und -erzeugnisse</td> <td>F Milch und -erzeugnisse, einschließlich Laktose</td> <td></td> </tr> <tr> <td>G Schalenfrüchte</td> <td>H Sellerie und -erzeugnisse</td> <td>I Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</td> <td></td> </tr> <tr> <td>J Sesamsamen / -erzeugnisse</td> <td>K Schwefeldioxid und Sulfite &gt; 10 mg/kg oder 10 mg/l</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>L Lupinen und -erzeugnisse</td> <td>M Weichtiere und -erzeugnisse</td> <td>N Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse</td> <td></td> </tr> </table>	1 mit Farbstoff	1a Azofarbstoffe	2 mit Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Nitrat		3 Antioxydationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 mit Phosphat	8 mit Milcheiweiß	9 koffeinhaltig	10 chininhaltig	11 mit Süßungsmitteln	12 enthält eine Phenylalaninquelle	13 gewachst	14 taurinhaltig	A glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere und deren Erzeugnisse	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		D Erdnüsse und -erzeugnisse	E Sojabohnen und -erzeugnisse	F Milch und -erzeugnisse, einschließlich Laktose		G Schalenfrüchte	H Sellerie und -erzeugnisse	I Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		J Sesamsamen / -erzeugnisse	K Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l			L Lupinen und -erzeugnisse	M Weichtiere und -erzeugnisse	N Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse		
1 mit Farbstoff	1a Azofarbstoffe	2 mit Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Nitrat																																				
3 Antioxydationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt																																			
7 mit Phosphat	8 mit Milcheiweiß	9 koffeinhaltig	10 chininhaltig																																			
11 mit Süßungsmitteln	12 enthält eine Phenylalaninquelle	13 gewachst	14 taurinhaltig																																			
A glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere und deren Erzeugnisse	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse																																				
D Erdnüsse und -erzeugnisse	E Sojabohnen und -erzeugnisse	F Milch und -erzeugnisse, einschließlich Laktose																																				
G Schalenfrüchte	H Sellerie und -erzeugnisse	I Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse																																				
J Sesamsamen / -erzeugnisse	K Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l																																					
L Lupinen und -erzeugnisse	M Weichtiere und -erzeugnisse	N Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse																																				

Restaurant und Hotel *Knostmann* GmbH & Co. KG

Reininger Str. 6      49163 Bohmte – Hunteburg  
 Tel. 05475 – 920443      Fax 05475 – 920449

hotel@knostmann-hunteburg.de      www.knostmann-hotel.de

Montag bis Freitag geöffnet von 9 – 17 Uhr geöffnet, **Samstag geschlossen**

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Familie Knostmann und das Service – Team

## Mittagstisch täglich ab 11.30 Uhr - Änderungen vorbehalten -

Montag 27.11.	<b>Steckrübeneintopf mit Mettwurst</b> <sup>2, 3, 4</sup> <b>Bratenkrüstchen</b> mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree <sup>A, C, E, F, H, I</sup> <b>Schweineleber vom Grill</b> mit Apfel und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree <sup>A, C, E, F, H, I</sup> <b>Putengyros mit Tzatziki</b> , Pommes frites und Krautsalat <sup>F, 4</sup> <u>vegetarisch Eier in Senfsauce</u> mit Butterkartoffeln und Salatbeilage <sup>A, C, F, I</sup>	4.80 € 5.00 € 6.50 € 6.40 € 5.50 €																																				
Dienstag 28.11.	<b>Linseneintopf</b> mit Bockwurst <sup>H, I, 2, 3, 4</sup> <b>Gulasch „Niedersachsen Art“</b> vom Schwein mit Nudeln und Bohnensalat <sup>A, C, F</sup> <b>Hit – Burger – „Classic“</b> mit Pommes frites und Mayo <sup>A, C, F</sup> <u>vegetarisch Pickert</u> mit Butter <u>oder</u> mit Butter und Apfelmus <sup>A, C, F, 11</sup>	4.80 € 7.00 € 6.40 € 3.50/4.50 €																																				
Mittwoch 29.11.	<b>Schnittbohneintopf</b> mit Mettwurst <sup>2, 3, 4</sup> <b>Kasseler Schweine – Nackenbraten</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Speck & Zwiebeln <sup>A, C, E, F, H, I, 2, 3, 4</sup> Gebratenes <b>Hähnchenbrustfilet</b> überbacken mit Tomate und Mozzarella, Kartoffelgratin, Salatbeilage <sup>A, F</sup> <u>vegetarisch Spaghetti „aglio &amp; olio“</u> mit Tomatensalat <sup>A, C</sup>	4.80 € 7.00 € 6.40 € 5.50 €																																				
Donnerstag 30.11.	<b>Omas Erbsensuppe</b> mit Mettwurst <sup>2, 3, 4</sup> <b>Schweine – Krustenbraten</b> mit Dunkelbiersauce, Rotkohl und Semmelknödel <sup>A, C, F, 11</sup> <b>Hackfleischlasagne</b> mit fruchtiger Tomaten- und Champignon – Rahmsauce, kleiner Salat <sup>A, C, F</sup> <u>vegetarisch Rahmspinat mit 2 Spiegeleiern</u> und Kartoffelpüree <sup>A, C, E, F, H, I</sup>	4.80 € 7.00 € 6.40 € 5.50 €																																				
Freitag 01.12.	<b>Grünkohleintopf</b> mit Mettwurst <sup>2, 3, 4</sup> <b>Schweineschnitzel „Stroganoff Art“</b> mit frischen gebratenen Champignons und Spätzle <sup>A, C, F</sup> Gebratenes <b>Seelachsfilet</b> mit Senfsauce, Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln <sup>A, C, F, I, N</sup> <b>Putencurry</b> an Mangosauce mit Butterreis und Salatbeilage <sup>A, F</sup> <b>Kartoffelpuffer</b> <sup>A, C</sup> <u>vegetarisch Gebackener Feta Käse</u> mit Salat nach Wahl <sup>F</sup>	4.80 € 7.00 € 7.00 € 6.40 € 0.90 € 5.50 €																																				
Samstag 02.12.																																						
Sonntag 03.12.	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage <sup>A, C, F, 4</sup> <b>Rinder – Tafelspitz</b> in Gemüse – Bouillon mit Meerrettichsauce, Butterkartoffeln und Rote Bete – Salat <sup>A, F, 3, 8</sup> Gebratenes <b>Lachsfilet</b> mit Rahmspinat auf Tagliatelle <sup>A, C, F, N</sup> Gebratene <b>Entenkeule</b> mit Orangen – Preiselbeersauce, Mandelbroccoli und Kroketten <sup>A, F, G</sup> <u>vegetarisch Spätzle in Waldpilzrahmsauce</u> mit Salatbeilage <sup>A, C, F</sup>	4.80 € 9.40 € 9.00 € 8.40 € 5.50 €																																				
<b>täglich</b>	<b>Salatauswahl vom Buffet</b> <span style="float: right;">kleine Portion 2.20 €    große Portion 4.20 €</span> <b>Süße Krönung</b> <span style="float: right;">wechselnde Desserts vom Buffet    Portion im Glas 1.20 €</span>  <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <span><b>Frühstücksbuffet 10.50 €</b></span> <span><b>Kleines Frühstück 4.90 €</b></span> </div>	<b>täglich</b>																																				
eventuell enthaltene Zusatzstoffe und.Allerg.ne	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 25%;">1 mit Farbstoff</td> <td style="width: 25%;">1a Azofarbstoffe</td> <td style="width: 25%;">2 mit Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Nitrat</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td>3 Antioxydationsmittel</td> <td>4 mit Geschmacksverstärker</td> <td>5 geschwefelt</td> <td>6 geschwärzt</td> </tr> <tr> <td>7 mit Phosphat</td> <td>8 mit Milcheiweiß</td> <td>9 koffeinhaltig</td> <td>10 chininhaltig</td> </tr> <tr> <td>11 mit Süßungsmitteln</td> <td>12 enthält eine Phenylalaninquelle</td> <td>13 gewachst</td> <td>14 taurinhaltig</td> </tr> <tr> <td>A glutenhaltiges Getreide</td> <td>B Krebstiere und deren Erzeugnisse</td> <td>C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</td> <td></td> </tr> <tr> <td>D Erdnüsse und -erzeugnisse</td> <td>E Sojabohnen und -erzeugnisse</td> <td>F Milch und -erzeugnisse, einschließlich Laktose</td> <td></td> </tr> <tr> <td>G Schalenfrüchte</td> <td>H Sellerie und -erzeugnisse</td> <td>I Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</td> <td></td> </tr> <tr> <td>J Sesamsamen / -erzeugnisse</td> <td>K Schwefeldioxid und Sulfite &gt; 10 mg/kg oder 10 mg/l</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>L Lupinen und -erzeugnisse</td> <td>M Weichtiere und -erzeugnisse</td> <td>N Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse</td> <td></td> </tr> </table>	1 mit Farbstoff	1a Azofarbstoffe	2 mit Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Nitrat		3 Antioxydationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 mit Phosphat	8 mit Milcheiweiß	9 koffeinhaltig	10 chininhaltig	11 mit Süßungsmitteln	12 enthält eine Phenylalaninquelle	13 gewachst	14 taurinhaltig	A glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere und deren Erzeugnisse	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		D Erdnüsse und -erzeugnisse	E Sojabohnen und -erzeugnisse	F Milch und -erzeugnisse, einschließlich Laktose		G Schalenfrüchte	H Sellerie und -erzeugnisse	I Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		J Sesamsamen / -erzeugnisse	K Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l			L Lupinen und -erzeugnisse	M Weichtiere und -erzeugnisse	N Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse		
1 mit Farbstoff	1a Azofarbstoffe	2 mit Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Nitrat																																				
3 Antioxydationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt																																			
7 mit Phosphat	8 mit Milcheiweiß	9 koffeinhaltig	10 chininhaltig																																			
11 mit Süßungsmitteln	12 enthält eine Phenylalaninquelle	13 gewachst	14 taurinhaltig																																			
A glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere und deren Erzeugnisse	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse																																				
D Erdnüsse und -erzeugnisse	E Sojabohnen und -erzeugnisse	F Milch und -erzeugnisse, einschließlich Laktose																																				
G Schalenfrüchte	H Sellerie und -erzeugnisse	I Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse																																				
J Sesamsamen / -erzeugnisse	K Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l																																					
L Lupinen und -erzeugnisse	M Weichtiere und -erzeugnisse	N Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse																																				

Restaurant und Hotel *Knostrmann* GmbH & Co. KG

Reiningner Str. 6      49163 Bohmte – Hunteburg  
 Tel. 05475 – 920443      Fax 05475 – 920449

hotel@knostrmann-hunteburg.de      www.knostrmann-hotel.de

Montag bis Freitag geöffnet von 9 – 17 Uhr geöffnet, **Samstag geschlossen**

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Familie Knostrmann und das Service – Team

# Knostrmann & Kombrüse

Ein modernes Haus mit Tradition seit 1905

## Mittagstisch täglich ab 11.30 Uhr - Änderungen vorbehalten -

Montag 04.12.	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup>	4.80 €
	<b>Rosenkohl – Schmorpfanne</b> mit Schweinskotelett und Bratkartoffeln <sup>2,3,4,11</sup>	7.00 €
	<b>Bulette „Berliner Art“</b> mit Apfel und Zwiebeln, rosa Pfeffer und Bratkartoffeln <sup>A, C, F, 2, 3, 4, 11</sup>	6.40 €
	<b>vegetarisch Asia – Pfanne</b> mit exotischem Gemüse und Butterreis <sup>A, E, F</sup>	5.50 €
Dienstag 05.12.	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Speck und Mettwurst <sup>2,3,4,11</sup>	4.80 €
	<b>Spanferkelrollbraten</b> mit Rosmarin und Kirschtomaten, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat <sup>2,3,4,11</sup>	7.00 €
	<b>Putenmedaillons – überbacken</b> – auf Spitzkohl mit Kartoffelpüree <sup>A, C, E, F, H, I</sup>	6.40 €
	<b>vegetarisch Pickert</b> mit Butter <u>oder</u> mit Butter und Apfelmus <sup>A, C, F, 11</sup>	3.50/4.50 €
Mittwoch 06.12.	<b>Quer durch den Garten</b> mit Bockwurst <sup>H, 2, 3, 4, 11</sup>	4.80 €
	<b>Prager Schinken</b> vom Schwein mit Grünkohl und Bratkartoffeln <sup>H, 2, 3, 4, 11</sup>	7.00 €
	<b>Hackbraten</b> mit Sauce, Gartengemüse und Kartoffelpüree <sup>A, C, E, F, H, I</sup>	6.40 €
	<b>vegetarisch Waldpilzragout in Rahmsauce</b> mit frischen Kräutern und Wildreis <sup>A, F</sup>	5.50 €
Donnerstag 07.12.	<b>Erbensuppe mit Grießklößchen</b> und Bockwurst <sup>A, C, F, H, I, 2, 3, 4</sup>	4.80 €
	<b>Hubertusbraten</b> mit Edelpilzfüllung, Kroketten und Salat <sup>A, F</sup>	7.00 €
	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Salatbeilage <sup>A, F</sup>	6.40 €
	<b>vegetarisch Herzhafte Penne</b> mit feiner Mandelsauce, Porree und geriebenem Parmesan <sup>A, C, F, G</sup>	5.50 €
Freitag 08.12.	<b>Grünkohleintopf</b> mit Mettwurst <sup>2,3,4</sup>	4.80 €
	<b>Schweinerückensteak</b> mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln, Pommes frites und Salatbeilage <sup>F</sup>	7.00 €
	<b>Fischfrikadellen</b> mit Kartoffelsalat <sup>A, C, F, N</sup>	7.00 €
	<b>Bifteki mit Tzatziki</b> , Pommes frites und Krautsalat <sup>A, C, F, 4</sup>	6.40 €
	<b>Kartoffelpuffer</b> <sup>A, C</sup>	0.90 €
	<b>vegetarisch Kohlrabi in holländischer Sauce</b> mit Butterkartoffeln <sup>A, C, F, H</sup>	5.50 €
Samstag 09.12.		
Sonntag 10.12.	<b>Hühnerbrühe</b> mit Einlage <sup>A, C, F, 4</sup>	4.80 €
	<b>Geschnetzeltes vom Rind</b> in Pfeffer – Rahmsauce mit Lauchzwiebeln, dazu Langkornreis <sup>A, F</sup>	9.40 €
	Gebrautes <b>Tilapiafilet</b> auf Gemüse – Curryragout mit Dauphine Kartoffeln <sup>A, F, N</sup>	9.00 €
	<b>Putenrollbraten mit Aprikosen gefüllt</b> , fruchtige Sauce, Kroketten und Salatbeilage <sup>A, F, 5</sup>	8.40 €
	<b>vegetarisch Großer Salatteller</b> mit 1 Brötchen <sup>A, C</sup>	5.50 €
<b>tätlich</b>	<b>Salatauswahl vom Buffet</b> <span style="float: right;">kleine Portion 2.20 €    große Portion 4.20 €</span> <b>Süße Krönung</b> <span style="float: right;">wechselnde Desserts vom Buffet    Portion im Glas 1.20 €</span>  <b>Frühstücksbuffet 10.50 €</b> <span style="float: right;"><b>Kleines Frühstück 4.90 €</b></span>	<b>tätlich</b>
eventuell enthaltene Zusatzstoffe und Allergene	<b>1</b> mit Farbstoff <b>1a</b> Azofarbstoffe <b>2</b> mit Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Nitrat <b>3</b> Antioxydationsmittel <b>4</b> mit Geschmacksverstärker <b>5</b> geschwefelt <b>6</b> geschwärzt <b>7</b> mit Phosphat <b>8</b> mit Milcheiweiß <b>9</b> koffeinhaltig <b>10</b> chininhaltig <b>11</b> mit Süßungsmitteln <b>12</b> enthält eine Phenylalaninquelle <b>13</b> gewachst <b>14</b> taurinhaltig <b>A</b> glutenhaltiges Getreide <b>B</b> Krebstiere und deren Erzeugnisse <b>C</b> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>D</b> Erdnüsse und -erzeugnisse <b>E</b> Sojabohnen und -erzeugnisse <b>F</b> Milch und -erzeugnisse, einschließlich Laktose <b>G</b> Schalenfrüchte <b>H</b> Sellerie und -erzeugnisse <b>I</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>J</b> Sesamsamen / -erzeugnisse <b>K</b> Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l <b>L</b> Lupinen und -erzeugnisse <b>M</b> Weichtiere und -erzeugnisse <b>N</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	

Restaurant und Hotel *Knostrmann* GmbH & Co. KG

Reiningner Str. 6                      49163 Bohmte – Hunteburg  
Tel. 05475 – 920443                      Fax 05475 – 920449

hotel@knostrmann-hunteburg.de                      www.knostrmann-hotel.de

Montag bis Freitag geöffnet von 9 – 17 Uhr geöffnet, **Samstag geschlossen**

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Familie Knostrmann und das Service – Team