

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



1 EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



2 FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



3 KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



4 MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



5 SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



6 SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



7 SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



8 ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



9 GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmet, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



10 LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



11 SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



12 SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



13 SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



14 WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

KH Knechtstedener Hof

Hotel · Restaurant
Kroatische und Internationale Küche

Aperitifs

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 1. <i>Martini</i> | 4,00 € |
| 2. <i>VW Cocktail</i> | 4,00 € |
| 3. <i>Sherry dry oder medium</i> | 4,00 € |
| 4. <i>Campari Orange oder Soda</i> | 4,00 € |

Vorspeisen

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 10. <i>Dubrovnik-Spieß</i>
fünf Riesengarnelen auf Salatbouquet
mit Knoblauch und Kräuterbaguette | 12,50 € |
| 11. <i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>
auf einem Salatbett mit Parmesankäse ² | 10,50 € |
| 12. <i>Antipasti Teller</i>
Div. Antipasti z. B. gebratene eingelegte Zucchini, Paprika, Auberginen
dazu Brot und Butter ² | 8,00 € |
| 13. <i>Gefüllte Champignonköpfe</i>
mit Spinat und Tomaten und Parmesankäse überbacken | 8,50 € |
| 15. <i>Kalte Dalmatien Platte</i>
Dalmatinischer Rohschinken, Oliven, Schafskäse, dazu Brot und Butter ² | 9,90 € |

Suppen

- | | |
|-------------------------------|--------|
| 21. <i>Hühnersuppe</i> | 4,20 € |
| 22. <i>Tomatencreme Suppe</i> | 4,20 € |
| 23. <i>Zwiebelsuppe</i> | 4,50 € |
| 25. <i>Gulaschsuppe</i> | 4,80 € |

KH Knechtstedener Hof

Hotel · Restaurant
Kroatische und Internationale Küche

Salatplatten

31. *Putenbrust Salat* 11,00 €
bunte Salatvariation mit gegrillten Putenbruststreifen
und Obst im Joghurt-Dressing
32. *Fisch Salat* 10,00 €
bunte Salatvariation mit Thunfischstücken
und groben Parmesanstücken² in Balsamico-Essig und Öl-Dressing

Pasta

34. *Frische Pasta in Sahneseauce* 9,90 €
mit warmen Spinat und Kirschtomaten garniert mit Gouda-Käse
35. *Frische Pasta „Tuna“* 11,50 €
Pasta mit Thunfisch in einer Tomatensauce
36. *Frische Nudeln „Al Olio“* 13,50 €
Pasta angemacht in Olivenöl und Kräutern mit groben Parmesanstücken
garniert mit Putenstreifen

zu allen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat

Geflügel

61. *Putensteak „Exotic“* 14,50 €
in Curryrahmsauce und Obst (Ananas und Pfirsich), dazu Butterreis²
62. *Putensteak „Madame“* 14,50 €
gebratene Putenbrust mit Ananas und Pfirsich, überbacken
mit Sauce-Hollandaise und Käse², dazu Tagesgemüse und Kroketten
63. *Putenbrust „Cordon - Bleu“* 14,50 €
panierte Putenbrust mit Schinken und Käse² gefüllt,
dazu Tagesgemüse und Pommes frites

zu allen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat

KH Knechtstedener Hof

Hotel · Restaurant
Kroatische und Internationale Küche

Fisch aus Meer und Fluss

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 51. <i>Forelle „Müllerin“</i> | 14,00 € |
| mit Spinat und zerlassener Butter ² ,
dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 52. <i>Zander Filet</i> | 16,50 € |
| gebraten in Butter ² mit Spinat,
dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 53. <i>Lachsfilet</i> | 15,90 € |
| in Prosecco-Schrimps-Sauce, dazu Butterreis ² und Tagesgemüse | |
| 54. <i>Fischvariation</i> | 18,50 € |
| Riesengarnelen, Zander, Lachs, Tagesgemüse,
Butterreis ² , dazu eine Prosecco-Schrimps-Sauce | |
| 56. <i>Dorade</i> | 16,50 € |
| 57. <i>Ganze frische Calamaris</i> | 13,80 € |
| mit Spinat und Rosmarinkartoffeln | |

zu allen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat

Pfannengerichte

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 142. <i>Pfanne „Muckalica“</i> | 14,00 € |
| Geschnezeltes vom Schweinefilet mit Tomaten,
Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites (scharf) | |
| 143. <i>Filet Topf „Art des Hauses“</i> | 15,90 € |
| Rumpsteak und Schweinefilet Medaillons in
scharfer Paprika-Tomatensauce, dazu Bratkartoffeln | |
| 144. <i>Pfanne „Allerlei“</i> | 13,90 € |
| Schweinefleisch geschnezelt, Bratkartoffeln, Champignons,
Gemüse und Spiegelei | |

KH Knechtstedener Hof

Hotel · Restaurant
Kroatische und Internationale Küche

vom Schwein

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 81. <i>Schnitzel „Wiener Art“</i> | 12,50 € |
| mit Preiselbeeren, dazu Tagesgemüse und Pommes frites ⁷ | |
| 82. <i>Alt Deutsch Schnitzel</i> | 12,90 € |
| mit gerösteten Zwiebeln, Champignons, Speck, dazu Tagesgemüse und Bratkartoffeln | |
| 83. <i>Jägerschnitzel</i> | 12,90 € |
| dazu Tagesgemüse und Pommes frites ⁷ | |
| 86. <i>Schweinefilet „Prinzesse Art“</i> | 15,90 € |
| mit Tomaten, Käse ⁴ und Sauce-Hollandaise überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse | |
| 87. <i>Schweinelendchen</i> | 15,90 € |
| auf Pfeffersauce mit frischen Champignons, dazu Tagesgemüse und Kroketten | |

zu allen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat

Lammspezialitäten

- | | |
|--------------------------------------------------------|---------|
| 71. <i>Lammkotelett vom Carree</i> | 18,80 € |
| mit Speckbohnen und Bratkartoffeln | |
| 72. <i>Lammfilet</i> | 18,80 € |
| auf Rosmarinjuice, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln | |

zu allen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat

KH Knechtstedener Hof

Hotel · Restaurant
Kroatische und Internationale Küche

vom Rind

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 91. <i>Düsseldorfer Senfrostbraten</i> | 18,90 € |
| Argentinisches Rumpsteak,
dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln | |
| 92. <i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i> | 18,90 € |
| mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites ⁷ | |
| 93. <i>Arg. Rumpsteak „Kaiser“</i> | 18,90 € |
| gegrilltes Argentinisches Rumpsteak
gefüllt mit Käse ⁴ und Schinken dazu Tagesgemüse und Pommes frites ⁷ | |
| 94. <i>Duo de Filet Mignon</i> | 24,50 € |
| Argentinisches Rinderfilet
mit grüner Pfeffersauce, dazu Kroketten | |
| 95. <i>Rinderfilet „Klassik“</i> | 24,50 € |
| Argentinisches Rinderfilet in Knoblauchsauce,
dazu Tagliatelle ⁹ | |
| 96. <i>Przolica</i> | 18,90 € |
| Argentinisches Rumpsteak, traditionell platt zubereitet
mit einer Knoblauchsauce, Pommes frites ⁷ und Djuvec Reis | |

Argentinsische Steaks

- | | |
|-----------------------------|---------|
| 133. <i>Rumpsteak 200g</i> | 18,50 € |
| 134. <i>Rumpsteak 300g</i> | 26,50 € |
| 135. <i>Filetsteak 200g</i> | 24,50 € |
| 136. <i>Filetsteak 300g</i> | 32,80 € |

*zu allen Steaks reichen wir eine Folienkartoffel oder Brot
und einen gemischten Salat*

KH Knechtstedener Hof

Hotel · Restaurant
Kroatische und Internationale Küche

Grillspezialitäten

111. *Grillteller* 13,90 €
zwei Cevapcici, kleine Pljeskavica,
Schweinelachse, Schweinespieß und Speck,
dazu Pommes frites⁷ und Djuvec Reis⁷
113. *Raznjici* 11,90 €
zwei Schweinespieße, dazu Pommes frites⁷ und Djuvec Reis⁷
114. *Cevapcici* 11,90 €
Hackröllchen, dazu Pommes⁷ frites und Djuvec Reis⁷
115. *Balkanleber* 11,90 €
mit geröstetem Speck und Zwiebeln,
dazu Pommes frites⁷ und Djuvec Reis⁷
117. *Pljeskavica mit Käse* 13,50 €
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse⁴, dazu Pommes frites⁷ und Djuvec Reis⁷

zu allen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat

Für zwei Personen oder mehr

101. *Dalmatiner Platte* 29,80 €
Schweinelachse, Spießchen, Balkanleber, Hacksteak,
Cevapcici, Speck, Djuvec Reis⁷, dazu Pommes frites⁷
103. *Steak Platte „Romeo und Julia“* 36,50 €
Schweinefilet, Arg. Rumpsteak, Putensteak, Champignons
und Sauce-Hollandaise, dazu Tagesgemüse, Käutercremefraiche, Folienkartoffel,
Pommes frites⁷
104. *Fischvariation für Zwei* 36,50 €
Zander, Lachsfilet, Riesengarnelen, Tagesgemüse,
Kartoffeln², dazu eine Prosecco-Schrimps-Sauce⁴

zu allen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat

KH Knechtstedener Hof

Hotel · Restaurant
Kroatische und Internationale Küche

nur für Kinder

- | | |
|-------------------------------------------------|--------|
| 41. <i>Kinderschnitzel</i> ^{9,10,11,7} | 6,90 € |
| mit Pommes frites und Tagesgemüse | |
| 42. <i>Kinder Spieß</i> ⁷ | 6,90 € |
| mit Pommes frites und Tagesgemüse | |
| 43. <i>Pasta mit Tomatensauce</i> ⁷ | 6,90 € |

Desserts

- | | |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| 161. <i>Palatschinken</i> ⁴ | 5,50 € |
| mit Eis und Schokoladensauce | |
| 162. <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</i> ⁴ | 5,50 € |
| 163. <i>Maraska Cup</i> ⁴ | 5,00 € |
| Vanilleeis mit heißen Kirschen | |
| 164. <i>Dame Blanche</i> ⁴ | 5,00 € |
| Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce | |
| 165. <i>Gemischtes Eis</i> ⁴ | 5,00 € |
| 3 verschiedene Eissorten | |
| 166. <i>Desservariation der Saison</i> ⁴ | 6,00 € |
| hausgemachte Lasagne mit frischem Obst garniert | |

Extras

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Pommes frites und andere Beilagen</i> | 2,50 € |
| Wahlw. Pommes frites ⁷ , Kroketten, Djuvec Reis ⁷ , Butterreis, Kartoffeln | |
| <i>Saucen</i> | 2,50 € |
| Sauce Hollandaise, hausgemachte Bratensauce | |



Knechtstedenener Hof

Hotel · Restaurant
Kroatische und Internationale Küche

Getränke

Bier vom Fass

	Gaffel Kölsch	0,20l	1,50 Euro
202	Gaffel Kölsch	0,30l	2,20 Euro
204	Bittburger Alkoholfrei	0,33l	2,20 Euro
	Frankenheimer Alt	0,20l	1,50 Euro
203	Frankenheimer Alt	0,30l	2,20 Euro
	Bittburger Pils	0,20l	1,50 Euro
201	Bittburger Pils	0,30l	2,20 Euro
205	Paulaner Hefeweizen	0,50l	3,30 Euro
206	Köstritzer Schwarzbier	0,30l	2,20 Euro

Alkoholfreie Getränke

210	Mineralwasser	0,25l	1,90 Euro
209	Mineralwasser	0,75l	5,50 Euro
216	Orangensaft	0,20l	2,20 Euro
218	Apfelsaft	0,20l	2,20 Euro
210	Cola ¹²³ , Light ¹²³		
	Fanta ¹²³		
	Sprite ¹²³	0,20l	1,90 Euro
219	Tomatensaft	0,20l	2,40 Euro
220	Johannisbeerensaft	0,20l	2,40 Euro

Spirituosen

215	Ouzo	0,02l	2,70 Euro
241	Korn, gespritzter	0,02l	1,50 Euro
242	Malteser	0,02l	2,50 Euro
243	Jubiläums Aquavit	0,02l	2,50 Euro
234	Wodka	0,02l	2,60 Euro
235	Williams - Birne	0,02l	3,20 Euro
236	Calvados	0,02l	3,50 Euro
237	Mariacron	0,02l	2,50 Euro
238	Grappa	0,02l	2,50 Euro
239	Jägermeister	0,02l	2,50 Euro
240	Kabänes	0,02l	2,50 Euro
241	Martell Cognac	0,02l	4,50 Euro
242	Whisky	0,02l	4,50 Euro
243	Ramazotti	0,02l	2,50 Euro
244	Fernet Branca, Underberg	0,02l	2,50 Euro
245	Juliscka	0,02l	1,90 Euro
246	Sliwowitz	0,02l	1,90 Euro
247	Sambuca	0,02l	2,50 Euro
248	Pelinkovac	0,02l	2,50 Euro
249	Baileys	0,02l	2,80 Euro
250	Genever	0,02l	1,50 Euro
292	Obstler	0,02l	2,50 Euro

Sekt

281	Piccolo	1/4 Flasche	4,50 Euro
282	Hausmarke	0,75l	22,50 Euro

Offene Weissweine 0,25l

275	Grauburgunder, trocken		5,00 Euro
271	Laski Riesling, halbtrocken		5,00 Euro
272	Zilavka, trocken		5,00 Euro
273	Malvazija, trocken		5,00 Euro
274	Chardonnay, fein trocken		5,00 Euro

Offene Rotweine 0,25l

262	Spätburgunder, trocken		5,00 Euro
261	Plavac, halbtrocken fein		5,00 Euro
263	Kadarka, lieblich		5,00 Euro

Offene Roséweine 0,25l

251	Cabernet Sauvignon, trocken		5,00 Euro
252	Cabernet Sauvignon, halbtrocken		5,00 Euro

Warme Getränke

222	Kaffee		1,90 Euro
221	Cappuccino		2,50 Euro
222	Tee		1,80 Euro
223	Kännchen Kaffee		3,60 Euro
224	Espresso		2,10 Euro
227	Trinkschokolade		2,70 Euro
228	Grog		2,90 Euro
229	Glühwein		2,90 Euro
230	Heisse Zitrone		2,80 Euro
231	Irish Coffee		3,00 Euro
290	Milchkaffee		2,70 Euro
291	Latte Macchiato		2,70 Euro

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsstoff

³ koffeinhaltig