



Knüppelknifte • Stockbrot
Feuer
Abenteuer

Willkommen in unserem Stockbrot Erlebnisrestaurant!

Sobald ihre eure Lieblingsknifte ausgewählt habt, der Brotling vor euch liegt, das Feuer brennt, könnt ihr ganz entspannt mit dem Knüppeln loslegen.

So wird der Brotling zur Knifte:

Ihr entscheidet selbst: Stellt euch eure Lieblingsknifte ganz nach eurem Geschmack zusammen- Wählt den Teig, die Marinade, die Füllung und einen Dip.

Der Brotling kommt knüppelfertig aus der Küche – und jetzt seid ihr dran! Steckt euren Kniftenknüppel in die Halterung.

Wichtig: Bräunt bitte erst die Naht, damit eure Lieblingsknifte nicht aufreißt, dann fleißig, aber langsam und stetig drehen – Kokekniften mag nämlich keiner!

Über dem Feuer wird aus eurem Brotling nach etwa 7 Minuten eine herrlich duftende, krosse Knüppelknifte! Fertig ist eure Knüppelknifte, wenn sie außen rundum goldbraun gebacken ist! Nicht ganz sicher?

Unser Personal hilft euch gerne weiter – einfach fragen!

Nehmt den Kniftenknüppel nun vom Feuer und zieht die Knifte vorsichtig mit der Serviette vom Kniftenknüppel ab. Ist sie auch inner gar, geht sie ganz leicht und ohne Rückstände ab!

Vorsicht: es könnte heiß sein!

Die Knifte liegt nun dampfend und duftend vor euch auf dem Teller. Dip dazu – lecker!

Guten Appetit!

an die Knüppel, fertig, los...

eure erste Knifte servieren wir euch mit einem frischen

Beilagensalat 9,90 €

jede weitere Knifte 6,90 €

so stellst du deine Lieblingsknifte zusammen

- herzhaft & deftig:

- 1) suche deinen Brotling aus
 - Kumpelknifte
 - Hefeteig³ mit Rosmarin & Oregano (vegan)
 - Haspelknecht
 - Hefeteig³ mit Bärlauch & Knoblauch (vegan)
 - Grubenpony
 - Vollkornteig³ aus Dinkel & Weizen (vegan)

- 2) wähle eine Marinade für deine Knifte:
 - klassisch
 - mit Salz & Pfeffer (vegan)
 - pikant
 - mit Tomaten, Cashewkernen & Petersilie (vegan)
 - vollwertig
 - mit Avocado, Basilikum, Cashewkernen (vegan)

- 3) wähle bis zu 3 Zutaten für deine Lieblingsknifte aus
(jede weitere Zutat 1,50 € extra):
 - die Auswahl der Zutaten entnehmt bitte unseren Bestellzetteln

- 4) wähle einen Dip für deine Lieblingsknifte:
 - die Auswahl der Dips entnehmt bitte unseren Bestellzetteln.

- 5) veredle deine Lieblingsknifte mit unseren Kniften Tuning Extras (jede Zutat 2,00 € extra)
 - die Auswahl der Kniften Tuning Extras entnehmt bitte unseren Bestellzetteln



Knüppelkriete • Stockbrot
Feuer
Abenteuer

ab hier wird`s lecker...

unsere Vorspeisen am Spieß – davor oder auch dabei:

- Pflaumen im Arschleder 3,50 €
 - unsere beliebten Datteln im Speckmantel

- Pilz Peitsche 4,00 €
 - 5 frische Champignons am Spieß
 - wahlweise mit Kräuterdip oder Aioli

- halber Maiskolben mit Kräuterbutter ^{1,3} 3,00 €

- Black Tiger Garnelen (ca 90gr) am Spieß 10,00 €
 - mit hausgemachtem Aioli Dip

für echte Ruhrpott Lover – ein Highlight:

- der „POTTD OG“ 5,50 €
 - original Carls Bratwurst ^{3,4} im Teig ³
 - serviert mit unserer hausgemachten Currysauce ^{1,3,4}

- original Carls Bratwurst ^{3,4} am Spieß 3,00 €
 - mit unserer hausgemachten Currysauce ^{1,3,4} 3,50 €

unsere Nachspeisen, auf der nächsten Seite schon einmal erwähnt,
damit ihr noch ein wenig Platz lasst! ☺



Knüppelknifte • Stockbrot
Feuer
Abenteuer

unsere Nachspeisen am Spieß - für über`m Feuer:

- 5 Stk Mäusespeck ^{1,2,3,4} am Spieß 4,00 €
 - ein Genuss mit Butterkeks & Schoko-⁴ oder Vanille Sauce⁴

- Banane am Spieß 3,00 €
 - unbedingt probieren – über`m Feuer drehen, bis sie schwarz ist
 - aus der Schale löffeln, Schoko-⁴ oder Vanille Sauce⁴ drauf – herrlich!

eiskalt zum Schluss :

- eine Kugel Eis 2,00 €
 - dazu Schlagsahne oder Schoko⁴ Sauce
 - die Auswahl an Sorten entnehmt bitte unseren Bestellzetteln

Zusätze:

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker



Knüppelknifte® Stockbrot
Feuer
Abenteuer

süßes ist Gemüse für die Seele...

jede süße Knifte

6,90 €

so stellst du deine Lieblingsknifte zusammen – süß & fruchtig:

- 1) suche deinen Brotling aus
 - Püttmann
 - Hefeteig³ (vegan)
 - Zimtsteiger
 - Hefeteig³ mit Zimt & Zucker (vegan)

- 2) wähle bis zu 2 Zutaten für deine Lieblingsknifte aus
(jede weitere Zutat 1,50 € extra):
 - die Auswahl der Zutaten entnimmt bitte unseren Bestellzetteln

- 3) wähle einen Dip für deine Lieblingsknifte:
 - die Auswahl der Dips entnimmt bitte unseren Bestellzetteln.



jetzt NEU – unsere Eis Kniften – heißes Brot trifft kaltes Eis!

jede Eis Knifte 5,50 €

so stellst du deine Eis Knifte zusammen

- 1) suche deinen Brotling aus
 - Zimtsteiger
 - Hefeteig³ mit Zimt & Zucker (vegan)

- 2) wähle deine Eissorte
 - Vanille Eis
 - Schoko Eis
 - Erdbeer Eis
 - Stracciatella Eis
 - weitere Sorten als Specials auf Nachfrage

- 3) wähle einen Dip für deine Eis Knifte
 - Schlagsahne
 - Schoko Sauce⁴
 - Vanille Sauce⁴