

Leichte Sommerküche: Von Rumpsteak bis gegrilltem Lachsfilet

09.08.2013, 14:50 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Romantik Landhotel Knippschild*

Presseagentur: *schmallenberg.txt*



Leichte Sommerküche im Hotel Knippschild.

Die leichte Sommerküche ist kulinarisches Monatsthema im Restaurant Knippschild für den August.

Küchenchef Klaus Knippschild präsentiert das Hauptgericht des Monats: Das Rumpsteak "Strindbergh" und garniert das gute Stück Fleisch mit einem Senf-Zwiebelmus und geschmolzener Käsecreme - dazu gibt es Speckbohnen und Bratkartoffeln in Anlehnung an die typisch Sauerländer Küche.

Wer es noch etwas leichter möchte, der ist mit dem gegrillten Lachsfilet mit Ofenkartoffeln und Spezialdip bestens bedient. Ein Salatbouquet gehört natürlich auch dazu. Salatfreunden empfiehlt Klaus Knippschild den Ruccolasalat mit Sherry-Strauchtomaten, frischen Pfifferlingen, Maultaschen und Parmesan.

Etwas für den "süßen Zahn" ist das Dessert "Lukas Sorbetteller". Es werden verschiedene Sorbets gemischt und mit Waldbeeren und Holunderblütenschaum angerichtet.

Reservierungen ab sofort unter Tel 02902 80330 oder per Mail unter info@hotel-knippschild.de

Mehr Infos zu diesen und weiten Aktionen unter www.hotel-knippschild.de/gastronomie/restaurant

Das Romantikhôtel Knippschild ist ein Familienbetrieb und lädt zu erholsamen Urlaubs- und Wellnessstagen nach Rüthen / Kallenhardt (Sauerland) ein. Unser Saunadort bietet vielfältige Möglichkeiten, Kosmetik- und Wellness-Angebote können in Anspruch genommen werden

Unser Hotel verfügt über Zimmer in fünf Preis-Kategorien bis hin zur Junior-Suite mit getrennten Wohn-/Schlafräumen. Das Haus bietet sich als Etappenziel für Touren auf der Sauerland Waldroute oder dem Rothaarsteig an. Kinder, Hunde und insbesondere die Natur und vielleicht sogar die Jagd liebende Gäste sind uns besonders willkommen.

News-ID: 739493 • Views: 810 (Stand: 01.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/739493/Leichte-Sommerkueche-Von-Rumpsteak-bis-gegrilltem-Lachsfilet.html>