

## Speisekarte des Restaurants „Zur Quelle“

### Vorspeisen & Suppen

#### **Piatto d'Antipasti**

gemischter italienischer Vorspeisenteller

10,- € klein 7,50 €

#### **Rindercarpaccio**

mit mariniertem Rucicola, Olivenöl & Parmesan

11,- €

#### **Variation vom Lachs**

mit Lachspraline, Lachstatar & Räuchlachs mit Reibeküchlein

12,- €

#### **Weinbergsschnecken**

mit Kräuterbutter gratiniert

6,- €

#### **Marinierter Feldsalat**

mit Speck- Croutons

5,- €

#### **Kartoffelrahmsuppe**

mit Schinkenstreifen

5,50 €

#### **Zwiebelsuppe**

mit Kräutercroutons & Käse gratiniert

6,- €

## Fisch

### **Gegrillte Gambas**

auf Safranrisotto mit Proseccoschaumsoße & ZucchiniGemüse 17,50 €

### **Spaghettini „Salmone“**

in Basilikumsoße mit gebratenen Lachswürfeln & Scampis 15,- €

### **Zander & Wildlachs im Duett**

auf getrüffeltem Sahnegemüse dazu Schlosskartoffeln 18,- € klein 16,- €

## Klassiker des Hauses

### **„Wilderer Krüstchen“**

Schweineschnitzel mit gebratenen Waldpilzen,

Sauce Bernaise dazu Kroketten 15,50 € klein 12,50 €

### **Irische Lammcarré**

mit Rosmarinsoße, auf grünen Bohnen & Kartoffelgratin 21,- €

### **„Mäuschen im Stroh“**

Schweinemedallions an Pfeffersoße,

dazu Speckbohnen und Strohkartoffeln 18,- € klein 16,- €

### **Der Grillteller**

Rumpsteak, Rinderfilet & Medaillon

an Pfeffersoße, dazu Kräuterbutter & pommes frites 22,- €

## Wild

### Hirschrücken im Brotmantel

auf Rahmwirsing mit Preiselbeersofse,

dazu Spinatschupfnudeln

23,- €

### Teutoburger Hirschbraten

in Burgundersofse mit Rotkohl, Waldpilzen & Kartoffelklößen

19,50 € kleine Portion 17,50 €

### Ragout vom Damwild

mit Apfelkompott & hausgemachten Spätzle

16,50 € kleine Portion 14,50 €

## Vegetarisch

### „Ratatouille im Stroh“ \*vegan\*

pikant gewürztes Ratatouille mit Strohkartoffeln

12,- €

### Tortilla

spanisches Kartoffel- Gemüseomelett mit Salat

12,- €

### Feinste Steaks

#### Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter

220 g 19,50 € 330 g 23,50 €

#### Argentinisches Filetsteak

mit Kräuterbutter

200 g 21,- € 300 g 26,- €

#### Surf & Turf

180 Gramm feinstes Filetsteak

mit Riesengarnelen & milder Knoblauchsoße

26,- €

#### Das Pfeffersteak

300 Gramm feinstes Filetsteak

an zerlei Pfeffersoßen mit frischen Pfefferkörnern

30,- €

#### Rumpsteak Strindberg

in einer Zwiebel-Senfkruste gebraten

220 g 21,- € 330 g 26,- €

### Beilagen zur Auswahl

Folienkartoffel mit Kräuterquark 4,- € - Bratkartoffeln 3,50 €

pommes frites 2,50 € - Kroketten 2,- €

frische Mischpilze 3,50 € - Schmorzwiebeln 2,50 €

Pfefferhollandaise 2,50 € - Sauce Bernasie 2,50 € - Pfeffersoße 2,50 €

**\* Hausmenü \***

**Variation vom Lachs**

mit Reibeküchlein

\*\*\*\*\*

**Kartoffelsuppe**

mit Schinkenstreifen

\*\*\*\*\*

**„Mäuschen im Stroh“**

Schweinemedallions an Pfeffersoße,  
dazu Speckbohnen & Strohkartoffeln

\*\*\*\*\*

**Dessertvariation**

„Vom Süßen das Feinste“

34.- €

als 3 Gang ohne Suppe 32.-€

**\* In der Mittagszeit reichen wir Ihnen unsere saisonale Mittagskarte \***

Dessert

Dessertvariation

„Vom Süßen das Feinste“ 7,- €

Vanilleeis

mit heißen Kirschen oder heißer Schokoladensoße & Sahne 5,50 €

Mousse au chocolate

mit frischen Früchten 5,50 €

Crème brûlée

mit Pistazieneis 6,- €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Rummeny & Team

*„Mensch sei helle und komm in die Quelle.“*

*- Karl Rummeny, 1962*