

Speisekarte des Restaurants „Zur Quelle“

Vorspeisen & Suppen

Piatto d'Antipasti

gemischter italienischer Vorspeisenteller

10,- € klein 7,50 €

Rindercarpaccio

mit mariniertem Ruccola, 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,- €

Winterspezialitäten

Hirschrücken im Brotmantel

auf Rahmwirsing mit Preiselbeersofße,

dazu Spinatschupfnudeln

23,- €

Teutoburger Hirschbraten

in Burgundersofße mit Rotkohl, Waldpilzen & Kartoffelklößen

19,50 € kleine Portion 17,50 €

Medaillons vom Kalbsfilet

unter der Kräuterkruste mit feinen Bandnudeln in Steinpilzsofße

dazu gebratene Kräutersaitlinge

26,- €

„Brasato Barolo“

zart geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Rotweinsfße

mit Kartoffel-Selleriepüree & buntem Gemüse

18,50 €

Entenkeule

knusprig gebraten, in kräftiger Sofße,

dazu Rotkohl, Rieslingapfel & hausgemachte Kartoffelklöße

19,50 €

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 2erlei 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 6,- €

Crème brûlée

mit Pistazieneis 6,50 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Rummeny & Team

„Mensch sei helle und komm in die Quelle.“

- Karl Rummeny, 1962