

## 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,- €

### Pfifferlinge

<b>Pfifferlingrahmsuppe</b>	5,50 €
<b>Bandnudeln</b> * vegetarisch*	
mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterschaumsoße	13,50 €
<b>Gebratene Pfifferlinge</b>	
mit Kräuterrührei & Bratkartoffeln	13,50 €
<b>gebratenes Zanderfilet</b>	
auf Pfifferlingen mit Rieslingsoße, karamellisierten Preiselbeeren & Kartoffeln	21,- € kleine Portion 18,50 €
<b>gefülltes Kalbsschnitzel</b>	
mit gebratenen Pfifferlingen auf Kartoffelkräuterpüree dazu Thymiansoße	25,- €
<b>Schweinefiletmedaillons „Badisch“</b>	
mit gebratenen Pfifferlingen an Preiselbeeresoße & hausgemachten Spätzle	22,- € kleine Portion 19,50 €

### Vegetarisch

#### Fettuccine

Bandnudeln in Tomatenpesto mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen & Parmesan	8,50 €
<b>„Ratatouille im Stroh“</b> * vegan*	
pikant gewürztes Ratatouille mit Strohkartoffeln	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 6,- €

**Creme bruléé**

mit Pistazieneis 6,50 €

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Familie Rummeny & Team