

Speisekarte des Restaurants „Zur Quelle“

Vorspeisen & Suppen

Piatto d'Antipasti

gemischter italienischer Vorspeisenteller

12,- € klein 8 €

Rindercarpaccio

mit mariniertem Ruccola, Olivenöl & Parmesan

12,- €

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,- €

WICHTIG

**Diese Speisekarte gilt nicht für unseren Abholservice.
Diese finden Sie auf unserer Homepage unter Aktuelles!!**

Fisch

Gegrillte Gambas

auf Safranrisotto mit Proseccoschaumsoße & ZucchiniGemüse 20,- €

Gourmet Fischteller

Variation von Edelfischen auf sahnigem Kartoffelpüree

dazu Pestoschaumsoße & kleines Gemüse 24,- €

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 23,- €

„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

Teutoburger Hirschbraten

in Burgundersoße mit Rotkohl, Waldpilzen & Kartoffelklößen 19,50 € kleine Portion 17,50 €

Hirschrücken im Crêpemantel

rosa gebraten mit Waldpilzfüllung

auf Rahmwirsing mit Preiselbeersoße dazu hausgemachte Spätzle 25,50 €

Kürbis

Unsere Kürbisschaumsuppe

5,- €

gebratene Entenleber

mit Kürbischutney & Feldsalat

Vorspeisenportion 12,- €

Kürbisravioli * vegetarisch *

in Curry- Kürbissoße mit Pinienkernen

14,50 €

„Kürbissteak“

220 g Rumpsteak unter der Kürbiskernkruste

mit geschmortem Kürbis, Portweinjus & Mandelkroketten

26,50 €

Vegetarisch

Fettuccine

Bandnudeln in Tomatenpesto

mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen & Parmesan

8,50 €

„Ratatouille im Stroh“ * vegan *

pikant gewürztes Ratatouille mit Strohkartoffeln

12,- €

Feinste Steaks

Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter

220 g 21,50 € **330 g** 25,50 €

Argentinisches Filetsteak

mit Kräuterbutter

200 g 23,- € **300 g** 28,- €

Surf & Turf

180 Gramm feinstes Filetsteak

mit Riesengarnelen & milder Knoblauchsoße

30,- €

Das Pfeffersteak

300 Gramm feinstes Filetsteak

an zerlei Pfeffersoßen mit frischen Pfefferkörnern

34,- €

Rumpsteak Strindberg

in einer Zwiebel-Senfkruste gebraten

220 g 23,- € **330 g** 28,- €

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“

36,- €

als 3 Gang ohne Suppe 33,-€

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

Dessert

Dessertvariation

„Vom Süßen das Feinste“ 7,- €

Vanilleeis

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

Mousse au chocolate

mit frischen Früchten 6,- €

Crème brûlée

mit Pistazieneis 6,50 €

Kürbisparfait

mit Amarettini's 6,- €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Rummeny & Team

„Mensch sei helle und komm in die Quelle.“

- Karl Rummeny, 1962