

## 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**