

## Abendkarte 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

14,- €

#### **Weinbergsschnecken**

mit Kräuterbutter gratiniert

6,- €

#### **Marinierter Feldsalat**

mit Speck- Croutons

5,50 €

#### **Kartoffelrahmsuppe**

mit Schinkenstreifen

5,50 €

#### **Zwiebelsuppe**

mit Kräutercroutons & Käse gratiniert

6,- €

## Fisch

### **Gegrillte Gambas**

auf Safranrisotto mit Proseccoschaumsoße & ZucchiniGemüse 23,50 €

### **Spaghettini „Salmone“**

in Basilikumsoße mit gebratenen Lachswürfeln & Scampis 16,- €

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

auf getrüffeltem Sahnegemüse dazu Schlosskartoffeln 19,50 € klein 17,50 €

## Klassiker des Hauses

### **„Wilderer Krüstchen“**

Schweineschnitzel mit gebratenen Waldpilzen,

Sauce Bernaise dazu Kroketten 16,50 € klein 13,50 €

### **Irische Lammcarré**

mit Rosmarinsoße, auf grünen Bohnen & Kartoffelgratin 27,- €

### **„Mäuschen im Stroh“**

Schweinemedallions an Pfeffersoße,

dazu Speckbohnen und Strohkartoffeln 19,50 € klein 17,50 €

### **Der Grillteller**

Rumpsteak, Rinderfilet & Medaillon

an Pfeffersoße, dazu Kräuterbutter & pommes frites 24,50 €

### **„Brasato Barolo“**

zart geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Rotweinssoße

mit Kartoffel-Selleriepüree & buntem Gemüse 21,- €

## Pfifferlinge

**Pfifferlingrahmsuppe**

6,- €

**Bandnudeln** \* vegetarisch\*

mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterschaumsoße

16,50 €

**gebratenes Zanderfilet**

auf Pfifferlingen mit Rieslingsoße,

karamellisierten Preiselbeeren & Kartoffeln

23,- € kleine Portion 20,50 €

**gefülltes Kalbsschnitzel**

mit gebratenen Pfifferlingen

auf Kartoffelkräuterpüree dazu Thymiansoße

27,50 €

**Schweinefiletmedaillons „Badisch“**

mit gebratenen Pfifferlingen

an Preiselbeeresoße & hausgemachten Spätzle

23,- € kleine Portion 20,50 €

### Vegetarisch

#### Fettuccine

Bandnudeln in Tomatenpesto

mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen & Parmesan

11,- €

#### „Ratatouille im Stroh“ \*vegan\*

pikant gewürztes Ratatouille mit Strohkartoffeln

12,- €

### Feinste Steaks

#### Surf & Turf

180 Gramm feinstes Filetsteak

mit Riesengarnelen & milder Knoblauchsoße dazu Gratin

36,- €

#### Das „Quelle Pfeffersteak“

300 Gramm feinstes Filetsteak unter einer Pfefferkruste

auf karamellisierten Zuckerschoten,

Pfeffersoße & Bratkartoffeln

40,- €

#### Rumpsteak Strindberg

in einer Zwiebel-Senfkruste gebraten

dazu pommes frites

220 g 27,50 € 330 g 32,50 €

**\* Hausmenü \***

**Variation vom Lachs**

mit Reibeküchlein

\*\*\*\*\*

**Kartoffelsuppe**

mit Schinkenstreifen

\*\*\*\*\*

**„Mäuschen im Stroh“**

Schweinemedallions an Pfeffersoße,  
dazu Speckbohnen & Strohkartoffeln

\*\*\*\*\*

**Dessertvariation**

„Vom Süßen das Feinste“

38,50 €

als 3 Gang ohne Suppe 35,50€

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

Dessert

Dessertvariation

„ Vom Süßen das Feinste“ 8,- €

Mascaronemousse

mit marinierten Erdbeeren 7,50 €

Crème brûlée

mit marinierten Erdbeeren & Pistazieneis 7,50 €

Eierlikörparfait

mit marinierten Erdbeeren 7,50 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Rummeny & Team

**„ Mensch sei helle und komm in die Quelle.“**  
**- Karl Rummeny, 1962**