

**Wir freuen uns sehr**

**Sie wieder in unserem Haus begrüßen zu dürfen!**

*Unseren Abholservice bieten wir momentan nicht an*



## **Abendkarte des Restaurants „Zur Quelle“**

### **Vorspeisen & Suppen**

#### **Piatto d'Antipasti**

gemischter italienischer Vorspeiseteller

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 25,- €

### **„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 23,- €

### **Hirschrücken im Crêpemantel**

rosa gebraten, Waldpilzfüllung,

Rahmwirsing & Preiselbeersoße dazu hausgemachte Spätzle 27,- €

## Wild & Gans

### Teutoburger Hirschbraten

in Burgundersoße mit Rotkohl, Waldpilzen & Kartoffelklößen 20,50 € kleine Portion 18,50 €

### Zart geschmortes Rehgulasch

in kräftiger Soße, mit Butternübe,  
gefülltem Rieslingapfel & Mandelkroketten 19,50 € kleine Portion 17,50 €

### Gänsebrust

knusprig gebraten in kräftiger Soße  
dazu Rotkohl & hausgemachte Kartoffelklöße 23,50 € kleine Portion 20,50 €

### Gänsekeule

ofenfrisch, in kräftiger Soße  
dazu Rosenkohl & Kroketten 23,50 €

## Vegetarisch

Unsere Kürbisschaumsuppe 5,50 €

### Kürbisravioli \*vegetarisch\*

in Curry- Kürbissoße mit Pinienkernen 14,50 €

### 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

34,- €

### Das „Quelle Pfeffersteak“

300 Gramm feinstes Filetsteak unter einer Pfefferkruste

auf karamellisierten Zuckerschoten,

Pfeffersoße & Bratkartoffeln

38,- €

### Rumpsteak Strindberg

in einer Zwiebel-Senfkruste gebraten

dazu pommes frites

220 g 25,50 € 330 g 30,50 €

**\* 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,- €

### Vanilleeis

mit heißen Kirschen oder heißer Schokoladensoße & Sahne 6,50 €

### Käseküchlein

mit Nusseis & hausgemachtem Eierlikör 7,50 €

### Vanille - Nougat Panna Cotta

mit Himbeeren & Vanilleeis 6,50 €

### Crème brûlée

mit Früchten & Pistazieneis 7,50 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Rummeny & Team

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