

Speisekarte Bistro „Karlsquelle“

Vorspeisen & Suppen

Fingerfood Tower

marinierter Schafskäse, Antipasti,

Saté Spieße, gebackener Mozzarella & Frühlingsrollen 10,- €

Rindercarpaccio

mit mariniertem Rucola, Olivenöl & Parmesan

13,50 €

Bruschetta

geröstetes Baguette mit Tomaten & italienischem Landschinken

7,- €

Zwiebelsuppe

mit Kräutercroutons & Käse gratiniert

7,- €

Rinderkraftbrühe

mit klassischer Einlage

5,- €

Kürbisschaumsuppe

mit Sesamgebäck * vegan *

6,50 €

Salate

Wallstreet Salat

bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,

Pilzen dazu Senfdressing

14,50 € klein 10,- €

Ceasar Salad

knackiger Blattsalat in Ceasar- Dressing mit

gebratenen Lachswürfeln & Scampi

17,50 €

Salat „Surf & Turf“

marinierter Poker Bull Salat mit Rinderfiletscheiben, Scampi

gegrillter Paprika & Oliven

17,50 €

Pasta

Tagliatelle Fileto di Manzo

in Ruccolapesto mit Rinderfiletstreifen & Kirschtomaten

17,50 €

Piccata Milanese

kleine Kalbsrückensteaks im Parmesanmantel

dazu Bandnudeln in pikanter Tomatensoße

18,- €

Burger

BBQ Burger

ofenfrisches Burgerbrötchen mit bestem Rindfleisch, Käse, Bacon,

Zwiebelringe, Tomate, Gurke hausgemachter BBQ-Soße dazu Twisted Pommes

14,50 €

Pulled Chicken Burger

Vollkornburgerbrötchen mit saftigem Hähnchen, Coleslaw

dazu gebackene Kartoffelecken & „Quelle BBQ-Soße“

13,50 €

Hauptgericht

Medaillons Bernaise

zwei Schweinemedallions an Sauce Bernaise mit Speckböhnchen & Röstinchen 16,50 €

Schlemmer Schnitzel

mit geschmorten Zwiebeln & Pilzen dazu Bratkartoffeln 16,50 €

Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone, Preiselbeeren
dazu pommes frites & marinierte Salatherzen 24,50 €

Cordon Bleu

mit pommes frites 16,- €

Hähnchenfilet in Erdnussskruste

mit Basmatireis in Currysoße & Sprossengemüse 17,- €

Steak's

* Bistroseak *

argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,

pommes frites & buntem Salat 220 Gramm 27,- € 330 Gramm 31,- €

* Lippspringer Steak *

argentinisches Filetsteak mit Kräuterbutter

auf gegrilltem Gemüse dazu Kroketten 200 Gramm 30,- € 300 Gramm 36,- €

Vegetarisch

„Ratatouille im Stroh“ *vegan*

pikant gewürztes Ratatouille mit Strohkartoffeln 13,50 €

Salat Sumber

bunter Salat in Vinaigrette mit Schafskäse,
gebackenen Falafel Pralinen dazu Paprikadipp & Pizzabrötchen 14,50 €

Kürbisravioli

in leichter Curry- Kürbissoße mit Pinienkernen 16,50 €

Gebratener Serviettenknödel *vegan*

mit Gemüse-Pilzragout & mariniertem Feldsalat 15,50 €

Klassiker des Hauses

Zander & Wildlachs im Duett

auf getrüffeltem Sahnegemüse
dazu Salzkartoffeln 19,50 € kleine Portion 17,50€

„Mäuschen im Stroh“

Schweinemedallions an Pfeffersoße,
dazu Speckbohnen und Strohkartoffeln 19,50 € kleine Portion 17,50€

Der Grillteller

Rumpsteak, Rinderfilet & Medaillon
an Pfeffersoße, dazu Kräuterbutter & pommes frites 25,- €

Wild

Teutoburger Hirschbraten

in Burgundersoße mit Rotkohl, Waldpilzen & Kartoffelklößen 23,50 € kleine Portion 21,- €

Zart geschmortes Rehglasch

in kräftiger Soße, mit Butternübe,
gefülltem Rieslingapfel & Mandelkroketten 22,50 € kleine Portion 20,- €

Hirschrücken im Crêpemantel

rosa gebraten mit Waldpilzfüllung
auf Rahmwirsing mit Preiselbeersoße dazu hausgemachte Spätzle 30,- €

Gans

Gänsebrust

knusprig gebraten in kräftiger Soße
dazu Apfelrotkohl & hausgemachte Kartoffelklöße 35,50 € kleine Portion 33,- €

Gänsekeule

ofenfrisch, in kräftiger Soße
dazu Rosenkohl in Speckrahmsoße & Kroketten 35,50 €

Dessert

Dessertvariation

„ Vom Süßen das Feinste“ 8,- €

Crème brûlée

mit Pistazieneis 7,50 €

Vanilleeis

mit heißen Kirschen & Sahne 6,50 €

Warmer Schokobrownie

mit Eierlikör & Walnusseis 7,- €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Rummeny & Das Quelle -Team