

Abendkarte des Restaurants „Zur Quelle“

Vorspeisen & Suppen

Piatto d'Antipasti

gemischter italienischer Vorspeisenteller

14,50 € klein 10,- €

Rindercarpaccio

mit mariniertem Ruccola, Olivenöl & Parmesan

13,50 €

Variation vom Lachs

mit Lachspraline, Lachstatar & Räuchlachs mit Reibeküchlein

14,50 €

Weinbergsschnecken

mit Kräuterbutter gratiniert

8,- €

Marinierter Feldsalat

mit Speck- Croutons

5,50 €

Kürbisschaumsuppe

mit Sesamgebäck * vegan *

6,50 €

Zwiebelsuppe

mit Kräutercroutons & Käse gratiniert

7,- €

Fisch

Spaghettini „Salmone“

in Basilikumsoße mit gebratenen Lachswürfeln & Scampis 17,50 €

Zander & Wildlachs im Duett

auf getrüffeltem Sahnegemüse dazu Schlosskartoffeln 22,50 € klein 19,50 €

Ganze Seezunge

mit Zitronenbutter, Blattsalat & Salzkartoffeln 30,- €

Klassiker des Hauses

„Wilderer Krüstchen“

Schweineschnitzel mit gebratenen Waldpilzen,

Sauce Bernaise dazu Kroketten 17,50 € klein 14,50 €

Irische Lammcarré

mit Rosmarinsoße, auf grünen Bohnen & Kartoffelgratin 29,- €

„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 25,- €

Schlemmer Schnitzel

Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln & Pilzen

dazu Bratkartoffeln 16,50 €

Wild

Teutoburger Hirschbraten

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

Zart geschmortes Rehgulasch

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 Speckrahmssoße & Kroketten 35,50 €

Vegetarisch / Vegan

Kürbisravioli

in leichter Curry- Kürbissoße mit Pinienkernen

16,50 €

Fettuccine

Bandnudeln in Tomatenpesto

mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen & Parmesan

14,50 €

„Ratatouille im Stroh“ * vegan*

pikant gewürztes Ratatouille mit Strohkartoffeln

13,50 €

Gebratener Serviettenknödel * vegan*

mit Gemüse-Pilzragout & mariniertem Feldsalat

15,50 €

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 €

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 & Team