

Speisekarte Bistro „Karlsquelle“

Vorspeisen & Suppen

Fingerfood Tower

marinierter Schafskäse, Antipasti,

Saté Spieße, gebackener Mozzarella & Frühlingsrollen 9,- €

Rindercarpaccio

mit mariniertem Rucola, Olivenöl & Parmesan

12,- €

Bruschetta

geröstetes Baguette mit Tomaten & italienischem Landschinken

6,50 €

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

12,50 € klein 8,50 €

Ceasar Salad

knackiger Blattsalat in Ceasar- Dressing mit

gebratenen Lachswürfeln & Scampi

14,50 € klein 10,- €

Salat „Surf & Turf“

marinierter Poker Bull Salat mit Rinderfiletscheiben, Scampi

gegrillter Paprika & Oliven

15,50 €

Pasta

Tagliatelle Fileto di Manzo

in Ruccolapesto mit Rinderfiletstreifen & Kirschtomaten

16,50 €

Piccata Milanese

kleine Kalbsrückensteaks im Parmesanmantel

dazu Bandnudeln in pikanter Tomatensoße

17,- €

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 €

Unsere Bistro Klassiker

Medaillons Bernaise

zwei Schweinemedallions an Sauce Bernaise mit Speckböhnchen & Röstinchen 14,50 €

Schlemmer Schnitzel

mit geschmorten Zwiebeln & Pilzen dazu Bratkartoffeln 15,- €

Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone

dazu pommes frites & marinierte Salatherzen 21,- €

Cordon Bleu

mit pommes frites 14,50 €

Hähnchenfilet in Erdnusskruste

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 12,- €

Salat Sumber

bunter Salat in Vinaigrette mit Schafskäse,
gebackenen Falafel Pralinen dazu Paprikadipp & Pizzabrötchen 12,- €

Kürbisravioli

in leichter Curry- Kürbissoße mit Pinienkernen 16,50 €

Gebratener Serviettenknödel * vegan*

mit Gemüse-Pilzragout & mariniertem Feldsalat 14,50 €

* Restaurant - Klassiker *

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 24,50 €

Herbstempfehlung

Teutoburger Hirschbraten

in Burgundersoße mit Rotkohl, Waldpilzen & Kartoffelklößen 22,50 € kleine Portion 20,- €

Zart geschmortes Rehglasch

in kräftiger Soße, mit Butternübe,
gefülltem Rieslingapfel & Mandelkroketten 21,50 € kleine Portion 19,- €

„Kürbissteak“

220 g Rumpsteak unter der Kürbiskernkruste
mit geschmortem Kürbis, Portweinjus & Mandelkroketten 30,- €

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