

Abendkarte des Restaurants „Zur Quelle“

Vorspeisen & Suppen

Piatto d'Antipasti

gemischter italienischer Vorspeisenteller

12,- € klein 8 €

Rindercarpaccio

mit mariniertem Rucicola, Olivenöl & Parmesan

12,- €

Variation vom Lachs

mit Lachspraline, Lachstatar & Räuchlachs mit Reibeküchlein

14,- €

Weinbergschnecken

mit Kräuterbutter gratiniert

6,- €

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

16,- €

Zander & Wildlachs im Duett

auf getrüffeltem Sahnegemüse dazu Schlosskartoffeln

19,50 € klein 17,50 €

Ganze Seezunge

mit Zitronenbutter, Blattsalat & Salzkartoffeln

30,- €

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 €

Schlemmer Schnitzel

Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln & Pilzen

dazu Bratkartoffeln

15,- €

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,- €

Vegetarisch / Vegan

Kürbisravioli

in leichter Curry- Kürbissoße mit Pinienkernen 16,50 €

Fettuccine

Bandnudeln in Tomatenpesto
mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen & Parmesan 11,- €

„ Ratatouille im Stroh“ * vegan*

pikant gewürztes Ratatouille mit Strohkartoffeln 12,- €

Gebratener Serviettenknödel * vegan*

mit Gemüse-Pilzragout & mariniertem Feldsalat 14,50 €

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