

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,- €

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 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 €

„Brasato Barolo“

zart geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Rotweinssoße

mit Kartoffel-Selleriepüree & buntem Gemüse 21,- €

Pfifferlinge

Pfifferlingrahmsuppe	6,- €
Bandnudeln * vegetarisch*	
mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterschaumsoße	16,50 €
gebratenes Zanderfilet	
auf Pfifferlingen mit Rieslingsoße, karamellisierten Preiselbeeren & Kartoffeln	23,- € kleine Portion 20,50 €
gefülltes Kalbsschnitzel	
mit gebratenen Pfifferlingen auf Kartoffelkräuterpüree dazu Thymiansoße	27,50 €
Schweinefiletmedaillons „Badisch“	
mit gebratenen Pfifferlingen an Preiselbeeresoße & hausgemachten Spätzle	23,- € kleine Portion 20,50 €

Vegetarisch

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

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,- €

Mascarpone mousse

mit marinierten Erdbeeren

7,50 €

Crème brûlée

mit Pistazieneis

7,50 €

Eierlikörparfait

mit marinierten Erdbeeren

7,50 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Rummeny & Team