

Vorspeisen:

Gemischter Salat / Croûtons 9,-
Spargel / Burrata / Tomate / Kartoffel 15,-
Seelachs / Fenchel / Braune Butter / Estragon 16,-
Tafelspitz / Pico de Gallo / Eigelb / Koriander 16,-
Italienische Vorspeisen-Variation 18,- (34,-)

Suppen:

Spargelsuppe / Pancetta / Schnittlauch / Croûtons 11,-
Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven (23,-) 36,-

Pasta :

Steinpilzravioli / Salbei / Parmesan / Braune Butter (22,-) 30,-
Tagliatelle / Spargel / Ziegenkäse / Tomate 21,-

Hauptgänge:

Maibock / Lauch / Blumenkohl / Kakao / Pfefferkirsche 39,-
Lachs-Filet / Blaubeeren / Risotto / Römersalat 34,-
Spargel / Hollondaise / Butterkartoffeln 30,-
... mit Katenschinken 38,-
... mit Schnitzel 41,-
... mit Lachs-Filet 45,-
Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Speck / Gurke 33,-
Roastbeef von der deutschen Färse / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 31,-

Dessert:

Mascarpone / Karamell / Tonka-Bohne / Erdbeeren 13,-
Dreierlei Zitrone 12,-
Sorbet / Crémant d'Alsace 10,-

MONTAG, DIENSTAG & MITTWOCH RUHETAG

Liebe Gäste!

Zusätzlich zu dieser Karte bieten wir Ihnen mittags in der Zeit von Donnerstag - Freitag einen wechselnden Mittagstisch zum Preis von € 22,- an.

Aperitif

Grand C

Crémant d'Alsace, Brut

0,1 7,50 / 0,75 52,-

Grand C

Crémant d'Alsace, Brut Rosé

0,1 8,50 / 0,75 59,-

Sparkling Riesling

Dr. Loosen, Mosel

alkoholfrei

0,1 6,- / 0,75 38,-

Weinempfehlung

2023 Wolf, Birkweiler

Grauer Burgunder, Vom Kalkstein, Pfalz, trocken

0,75 30,-

2020 Ripassa

Valpolicella Ripasso, D.O.C.

Zenato, Venetien

0,75 49,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!

Offene Weiß-und Roséweine	0,21	0,51	0,751
<hr/>			
2023 Hensel und Gretel			
Ellerstadt, Pfalz, Grauburgunder-Weißburgunder Cuvée	10,-	25,-	34,50
2023 Prinz von Hessen			
Riesling Q.b.A. Landgraf von Hessen, Rheingau	7,50	18,-	
2023 Grauburgunder			
Becker Landgraf, Rheinhessen	8,50	21,-	30,-
2022 Korrell Weißer Burgunder			
Martin Korrell Johannishof, Nahe	9,-	22,-	31,-
2023 Grüner Veltliner			
Josef Bauer, Donautal	7,50	18,-	
2023 Château Haut Grelot			
Premières Côtes de Blaye A.C. Bordeaux	8,50	21,-	29,-
2023 Korrel „ Little Lion“ Rosé			
Martin Korrell Johannishof, Nahe	8,50	21,-	29,-
Flaschenweine Weiß & Rosé			
<hr/>			
2023 „Fallwind“			
Sauvignon Blanc, St.Michael-Eppan, Alto Adige D.O.C.			45,-
2022 Les Hauts de Montarels			
Chardonnay fût			
Côtes de Thongue, Frankreich			33,-
2023 Sancerre Blanc			
Jean-Max Roger, Loire A.C. Burgund			54,-
2023 Sancerre Rosé			
Jean-Max Roger, Loire A.C. Burgund			47,-
2022 Höhenflug			
Grauburgunder, Hensel, Ellerstadt, Pfalz			41,50
2016 „Faß 18“			
Küpp Riesling, Saar, Peter Lauer, Großes Gewächs			79,-

Offene Rotweine				0,21	0,51	0,751
2022 Montepulciano d` Abruzzo						
Pianoro, Abruzzen D.O.C.				7,50	18,-	
7	8,50	21,-	29,-			
2022 Chianti Rùfina						
Villa Travignoli, Toskana D.O.C.G.				9,-	22,-	
2020 Mano Negra						
Cabernet Sauvignon - Blaufränkisch - Cuvée, Philipp Kuhn, Pfalz				11,50	28,-	39,-
2022 Menhir						
Primitivo di Manduria, Apulien, D.O.C.				9,50	23,-	33,-
2020 Yllera						
Tempranillo, Crianza, Castilla y León D.O. Doppelmagnum				11,-	25,-	162,-
Flaschenweine Rot						
2020 Cabernet Sauvignon						
Santa Cristina, Garda D.O.C.G.						50,-
2021 Barbera d`Asti						
Franco Francesco, Piemont D.O.C.						29,-
2020 Herrenstück						
Pinot Noir, Holger Koch Birkensohl, Baden						40,-
2019 Château Haut-Cadet						
Merlot, Cabernet Franc, Famille de Gaye, Saint-Émilion Grand Cru						60,-

Liebe Gäste!

Sollte der angegebene Jahrgang nicht mehr vorrätig sein, servieren wir den Folgejahrgang.

Ihr Quellental-Team