

### **Vorspeisen:**

Gemischter Salat / Croûtons 9,-

Ziegenkäse / Honig / Rosmarin / Bittersalat 15,-

Garnele / Tomatensugo / Paprika / Aioli 17,-

Geschmorte Lammschulter / Couscous / Joghurt / Minze 16,-

Italienische Vorspeisen-Variation 18,- ( 34,- )

### **Suppen:**

Gelbe Bete Suppe / Meerrettich / Forelle / Schnittlauch 12,-

Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven ( 23,- ) 36,-

### **Pasta :**

Steinpilzravioli / Salbei / Parmesan / Braune Butter ( 22,- ) 30,-

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ( 15,- ) 19,-

### **Hauptgänge:**

Rinderschmorbraten / Perlzwiebel-Jus / Grüne Bohnen / Kartoffelgratin 34,-

Heilbutt-Filet / Trüffelschaum / Spinat / Sellerie-Püree / Zwiebelkonfit 42,-

Serviettenknödel / Madeira-Rahm / Spitzkohl / Kräuterseitling 26,-

Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Speck / Gurke 33,-

Roastbeef von der deutschen Färse / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 31,-

### **Dessert:**

Karottenküchlein / Frischkäse / Mango 11,-

Tiramisu 11,-

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** **0,2l** **0,5l** **0,75l****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****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** 0,2l 0,5l 0,75l

---

**2022 Montepulciano d` Abruzzo**

Pianoro, Abruzzo D.O.C.

7,50 18,-

**2021 Château Haut Grelot Méthé**

Merlot, Premières de Blaye A.C. Bordeaux

8,50 21,- 29,-

**2022 Chianti Rufina**

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,-

Liebe Gäste!

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

Ihr Quellental-Team