

### **Vorspeisen:**

- Gemischter Salat / Croûtons 8,-
- Bruschetta / Oliven / Parmesanschaum / Basilikum 14,-
- Thunfisch / Ponzu / Sesam / Reis / Avocado 17,-
- Geschmorter Schweinebauch / Hot Honey / Koriander / Erdnuss 15,-
- Italienische Vorspeisen-Variation 17,- ( 32,- )

### **Suppen:**

- Kürbiscreme-Süppchen / Kerne / Öl / gebeizter Lachs 11,-
- Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven ( 20,- ) 32,-

### **Pasta :**

- Steinpilzravioli / Salbei / Parmesan / Braune Butter ( 20,- ) 27,-
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino ( 15,- ) 19,-

### **Hauptgänge:**

- Barbarie-Entenbrust / Chorizo-Jus / Polenta / Peperonata / Pimientos 30,-
- Zander / Rahmkraut / Macaire- Kartoffeln/ Pancetta / Trauben 34,-
- Kürbis-Tarte / Topinambur / Feldsalat / Kürbiskern-Pesto 24,-
- Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Speck / Gurke 32,-
- Roastbeef von der Deutschen Färsse / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 28,-

### **Dessert:**

- Topfenknödel / Nougat / Zwetschge / Vanille Eis 12,-
- Tiramisu 11,-
- Hausgemachtes Sorbet / Crémant d'Alsace 10,-
- Boxhornklee-Käse / Feigenbrot / Trauben / Walnuss 10,-

# Weihnachtsmenü `24

## Menü 1

Gebeizter Lachs / Sellerie / Brioche / Vanille / Kita Kaviar

\* \* \*

Kürbiscreme - Suppe / eigenes Öl / Kerne / Rotgarnele / Honigbrot

\* \* \*

1/4 Oldenburger Ente / Rotkohl / Apfel / Kloß

\* \* \*

Nougatmousse / Mango / Safran-Orangen-Sorbet / Macadamia

66,-

## Menü 2

Gebeizter Lachs / Sellerie / Brioche / Vanille / Kita Kaviar

\* \* \*

Kürbiscreme - Suppe / eigenes Öl / Kerne / Rotgarnele / Honigbrot

\* \* \*

Kabeljau-Filet / Petersilienwurzel / Wirsing / Bete / Beurre Rouge

\* \* \*

Nougatmousse / Mango / Safran-Orangen-Sorbet / Macadamia

61,-

## Menü 3

Ziegenkäse / Brickteig / Honig / Winterendivie

\* \* \*

Kürbiscreme-Suppe / eigens Öl / Kerne / Ricotta-Raviolo / Honigbrot

\* \* \*

Serviettenknödel / Morchelrahm / Rosenkohl / Preiselbeeren

\* \* \*

Nougatmousse / Mango / Safran-Orangen-Sorbet / Macadamia

54,-

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass wir am 25. & 26.12. ausschließlich Weihnachtsmenüs servieren. Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung die Anzahl der benötigten Menüs an.

## MONTAG & DIENSTAG RUHETAG

Liebe Gäste!

Zusätzlich zu dieser Karte bieten wir Ihnen mittags in der Zeit von Mittwoch - 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,-

### Weinempfehlung

#### **`23 Wolf, Birkenweiler**

Grauer Burgunder, Vom Kalkstein, Pfalz, trocken

0,75 30,-

#### **`19 „Mon église“**

Merlot, Schneider, Pfalz, trocken

0,75 45,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien  
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!

**Offene Weiß-und Roséweine** 0,2l 0,5l 0,75l

**2022 Hensel und Gretel**

Ellerstadt, Pfalz, Grauburgunder-Weißburgunder Cuvée 10,- 25,- 34,50

**2022 Höhenflug**

Ellerstadt, Pfalz, Grauburgunder 12,- 29,50 41,50

**2022 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 Chardonnay**

Colli di Soligo, Veneto, I.G.T. 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,-

**2022 Sancerre Rosé**

Jean-Max Roger, Loire A.C. Burgund 13,- 33,- 47,-

**Flaschenweine Weiß**

---

**2023 „Fallwind“ Sauvignon Blanc**

St.Michael-Eppan, Alto Adige D.O.C. 45,-

**2021 Les Hauts de Montarels**

Chardonnay fût  
Côtes de Thongue, Frankreich 33,-

**2022 Sancerre Blanc**

Jean-Max Roger, Loire A.C. Burgund 54,-

**2016 „Faß 13“**

Saarfeisler Riesling, Mosel Peter Lauer, Großer Gewächs 79,-

---

**Offene Rotweine** 0,2l 0,5l 0,75l

<b>2021 Montepulciano d` Abruzzo</b> Pianoro, Abruzzen D.O.C.	7,50	18,-	
<b>2020 Château Haut Grelot Méthez</b> Merlot, Premières de Blaye A.C. Bordeaux	8,50	21,-	29,-
<b>2022 Chianti Rufina</b> Villa Travignoli, Toskana D.O.C.G.	9,-	22,-	<y< b
<b>2020 Mano Negra</b> Cabernet Sauvignon - Blaufränkisch - Cuvée, Philipp Kuhn, Pfalz	11,50	28,-	39,-
<b>2022 Menhir</b> Primitivo di Manduria, Apulien, D.O.C.	9,50	23,-	33,-
<b>2020 Yllera</b> Tempranillo, Crianza, Castilla y León D.O. Doppelmagnum	11,-	25,-	162,-

---

**Flaschenweine Rot**

<b>2020 Cabernet Sauvignon</b> Santa Cristina, Garda D.O.C.G.			50,-
<b>2021 Barbera d`Asti</b> Franco Francesco, Piemont D.O.C.			29,-
<b>2018 Zenato</b> Amarone della Valpolicella classico, Veneto, D.O.C.			120,-
<b>2019 Felsina Fontalloro</b> Chianti classico, Felsina, Toskana, I.G.T.			142,-
<b>2018 Château Lanessan</b> Haut Medoc A.C.			58,-

Liebe Gäste!

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

Ihr Quellental-Team