

Vorspeisen:

Gemischter Salat / Croûtons 9,-

Garnele / Sugo / Aioli 16,-

Aubergine / Joghurt / Schalotte / Walnuss 11,-

Schweinebauch / Koriander / Sesam / Kürbis 13,-

Italienische Vorspeisenvariation 16,- (30,-)

Suppen:

Linsen Dal / Koriander / Papadam 10,-

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

Pasta:

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

Spaghettini / Knoblauch / Parmesan / Peperoncino (12,-) 18,-

Hauptgänge:

Quinoa-Bratling / Ratatouille / Kartoffel / Pecorino 27,-

Zwiebelrostbraten / Bierjus / Bohnen / Kartoffelgratin 34,-

Filet vom Skrei / Belugalinsen / Karottenpüree / Vanille 36,-

Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Kürbiskerne / Gurke 31,-

Roastbeef / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 30,-

Dessert:

Schokoladenbrownie / Salzbuttermkaramell / Haselnuss 13,-

Kokosnuss Crème brûlée / Ananas / Himbeere 12,-

Sorbet / Crémant 10,-

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 € 25,- an

Cuvée 1531

Crémant de Limoux, Méthode traditionnelle,
Brut

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

Cuvée 1531

Crémant de Limoux, Méthode traditionnelle,
Brut Rosé

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

Sparkling Riesling

Dr. Loosen, Mosel
alkoholfrei

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

Weinempfehlung

2023 Chardonnay fût

Les Hauts de Montarels, Côtes de Thongue, Frankreich

0,75l 33,-

2021 Barbera d'Asti

Franco Francesco, Piemont D.O.C.

0,75l 36,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!

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

2022 Riesling		
----------------------	--	--

Von Winning, Deidesheim, Pfalz	10,-	34,50
--------------------------------	------	-------

2024 Grauer Burgunder		
------------------------------	--	--

Schneider / Pfaffmann, Pfalz	9,-	31,-
------------------------------	-----	------

2024 Weißer Burgunder		
------------------------------	--	--

Von Winning, Deidesheim, Pfalz	9,-	31,-
--------------------------------	-----	------

2024 Grüner Veltliner Classic		
--------------------------------------	--	--

Winzer Krems, QW, Niederösterreich	8,-	30,-
------------------------------------	-----	------

2024 *1625* Rosé		
-------------------------	--	--

Weingut Gröhl, Rhenheissen	9,-	31,-
----------------------------	-----	------

Flaschenweine Weiß & Rosé		
--------------------------------------	--	--

2024 Gemischter Satz *Harmonie*		
--	--	--

Pfaffl, Niederösterreich,		31,-
---------------------------	--	------

2024 *Greyrock*		
------------------------	--	--

Marlborough, Neuseeland, Sauvignon Blanc		34,50
--	--	-------

2023 Chablis		
---------------------	--	--

Domaine le Verger, A.O.P. Chardonnay		49,-
--------------------------------------	--	------

2023 Chardonnay fût		
----------------------------	--	--

Les Hauts de Montarels, Côtes de Thongue, Frankreich		33,-
--	--	------

2022 Wehlener Sonnenuhr, Großes Gewächs		
--	--	--

Dr. Loosen, Riesling, Mosel		82,-
-----------------------------	--	------

Offene Rotweine	0,2l	0,75l
------------------------	-------------	--------------

2022 Montepulciano d` Abruzzo		
--------------------------------------	--	--

Pianoro, Abruzzen	7,50	18,-
-------------------	------	------

2023 *Antica Sala* Chianti		
-----------------------------------	--	--

Sensi Vigne e Vini Srl, Lamporecchio	9,-	22,-
--------------------------------------	-----	------

2022 *Wildromantik*		
----------------------------	--	--

Nägelsörst 1268, Ortenau, Baden, Pinot Noir	9,-	33,50
---	-----	-------

2023 *Chiave d'Oro*		
----------------------------	--	--

Primitivo, Ionis, Puglia	9,-	33,50
--------------------------	-----	-------

2020 Yllera		
--------------------	--	--

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Crianza, Castilla y León, Doppelmagnum	11,-	
---	------	--

2023 Château Bel Air		
-----------------------------	--	--

De Perigal, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	8,-	29,-
---	-----	------

Flaschenweine Rot		
--------------------------	--	--

2023 Reserva Tinto		
---------------------------	--	--

Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal	31,-	
--------------------------------------	------	--

2021 *El Coto*		
-----------------------	--	--

Tempranillo, Crianza, Rioja, Spanien	34,-	
--------------------------------------	------	--

2021 Cabernet Sauvignon		
--------------------------------	--	--

Azienda Agrucola Santa Christina, Garda, Italien	50,-	
--	------	--

2020 *Ripassa*		
-----------------------	--	--

Valipolicalle Ripasso Supiriore, Venetien, Italien	50,-	
--	------	--

2020 *Kaapzicht*		
-------------------------	--	--

Stellenbosch, Bottelary Hills Estate Blend, Südafrika	49,-	
---	------	--

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.

Liebe Gäste! Sollte der angegebene Jahrgang nicht mehr vorrätig sein, servieren wir den Folgejahrgang
Ihr Quellental-Team