

Vorspeisen:

Gemischter Salat / Croûtons 9,-
Thunfisch / Dashi / Wakame / Wan-Tan 16,-
Ziegenkäse / Butternut-Kürbis / Pekannuss / Kronsbeeren 13,-
Tafelspitz / Meerrettich / Wurzelgemüse / Kürbiskerne 15,-
Italienische Vorspeisen-Variation 18,- (34,-)

Suppen:

Kürbiscreme-Suppe / Haselnuss / Garnele / Safran 13,-
Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven (23,-) 36,-
Rinderbrühe / Flädle / Schnittlauch 11,-

Pasta :

Steinpilzravioli / Salbei / Parmesan / Braune Butter (22,-) 30,-
Spaghettini / Knoblauch / Parmesan / Peperoncino 18,-

Hauptgänge:

Semmelknödel / Kräuterseitlinge / Feldsalat / Preiselbeere 26,-
Oldenburger Ente / Rotkohl / Kartoffelkloß / karamellisierter Apfel 1/2(48,-) 1/4(30,-)
Kabeljau / Lila Süsskartoffel / Rosenkohl / Ingwer 33,-
Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Kürbiskerne / Gurke 33,-
Roastbeef / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 31,-

Dessert:

Schokoladenmousse / Mango / Tonkabohne / Honig 13,-
Tiramisu 12,-
Sorbet / Crémant d'Alsace 10,-

Weihnachtsmenüs Quellental `25

Menü 1

Thunfisch / Mango / Wakame / Ponzu

* * *

Parmesansüppchen / Garnele / Granatapfel / Chizo Purple

* * *

1/4 Oldenburger Ente / Rotkohl / Kartoffelkloß / karamellierter Apfel

* * *

Schokoladenmousse / Nougat / Blutorange / Honigcrunch

64,- p.P.

Menü 2

Thunfisch / Mango / Wakame / Ponzu

* * *

Parmesansüppchen / Garnele / Granatapfel / Chizo Purple

* * *

Kabeljau-Filet / Vanille / Spinat / Sellerie-Püree

* * *

Schokoladenmousse / Nougat / Blutorange / Honigcrunch

62,- p.P.

Menü 3

Ziegenkäse / Brickteig / Spinat / Orange

* * *

Parmesansüppchen / Räuchertofu / Granatapfel / Chizo Purple

* * *

Nussbraten / Gemüsejus / Wirsing / Kräuterseitling

* * *

Schokoladenmousse / Nougat / Blutorange / Honigcrunch

57,- p.P.

Liebe Gäste!

Bitte geben Sie bei ihrer Reservierung an, für welche Menüs Sie sich entschieden haben.

Ihr Quellental - Team

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.

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

2024 Wolf, Birkweiler

Grauer Burgunder, Vom Kalkstein, Pfalz, trocken

0,75 30,-

2022 Boeuf Noir

Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc, Pfalz, trocken

0,75 38,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!7

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

2023 *Hensel und Gretel*

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

2022 Riesling

Von Winning, Deidesheim, Pfalz	10,-	25,-	34,50
--------------------------------	------	------	-------

2024 Grauer Burgunder

Schneider / Pfaffmann, Pfalz	9,-	22,-	31,-
------------------------------	-----	------	------

2024 Weißer Burgunder

Von Winning, Deidesheim, Pfalz	9,-	22,-	31,-
--------------------------------	-----	------	------

2024 Grüner Veltliner

Josef Bauer, Donautal	8,-	19,-	
-----------------------	-----	------	--

2023 Château Haut Grelot

Premières Côtes de Blaye A.C. Bordeaux	9,-	23,-	31,-
--	-----	------	------

2024 *Little Lion* Rosé

Martin Korrell, Johannishof, Nahe	9,-	23,-	31,-
-----------------------------------	-----	------	------

Flaschenweine Weiß & Rosé

2024 *Fallwind* Sauvignon Blanc

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

2023 Chardonnay fût

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

2024 Sancerre Blanc

Jean-Max Roger, Loire A.C., Sauvignon Blanc			54,-
---	--	--	------

2024 Sancerre Rosé

Jean-Max Roger, Loire A.C., Pinto Noir			47,-
--	--	--	------

2023 *Höhenflug* Grauer Burgunder

Hensel, Ellerstadt, Pfalz			41,50
---------------------------	--	--	-------

2022 Wehlener Sonnenuhr, Großes Gewächs

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

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

2022 Montepulciano d` Abruzzo

Pianoro, Abruzzo D.O.C.	7,50	18,-	
-------------------------	------	------	--

2022 Chianti Rùfina

Villa Travignoli, Toskana D.O.C.G.	9,-	22,-	
------------------------------------	-----	------	--

2022 Mano Negra

Philipp Kuhn, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch Q.b.A.	11,50	28,-	39,-
--	-------	------	------

2023 Menhir

Primitivo di Manduria, Apulien, D.O.C.	9,50	23,-	33,-
--	------	------	------

2020 Yllera

Tempranillo, Crianza, ¹ Castilla y León D.O. Doppelmagnum	11,-	25,-	
---	------	------	--

2021 Château Haut - Grelot ¹

Côteaux de Méthéz, Merlot, Bordeaux	8,50	21,-	29,-
-------------------------------------	------	------	------

Flaschenweine Rot

2020 Cabernet Sauvignon

Santa Cristina, Garda D.O.C.G.			49,-
--------------------------------	--	--	------

2021 El Coto

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

2021 Barbera d`Asti

Franco Francesco, Piemont D.O.C.			36,-
----------------------------------	--	--	------

2020 *Herrenstück* Poinot Noir

Holger Koch Birkensohl, Baden			41,-
-------------------------------	--	--	------

2019 Château Haut-Cadet

Merlot, Cabernet Franc, Famille de Gaye, Saint-Émilion Grand Cru			59,-
--	--	--	------

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.

Liebe Gäste!

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