

Vorspeisen:

- Gemischter Salat / Croûtons 9,-
- Burrata / Tomate / Basilikum / Röstbrot 13,-
- Pulpo / Paprika / Kartoffel / Olive 16,-
- Semmelknödel / Pfifferlinge / Bergkäse / Blaubeeren l 14,-
- Italienische Vorspeisen-Variation 18,- (34,-)

Suppen:

- Okroschka / Dill / Wachtelei / Gurke 11,-
- Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven (23,-) 36,-

Pasta :

- Steinpilzravioli / Salbei / Parmesan / Braune Butter (22,-) 30,-
- Tagliatelle / Pfifferlinge / Rahm / Schnittlauch 22,-

Hauptgänge:

- Dry Aged Iberico Pluma / Pfifferlinge / Sellerie / Aprikosen 32,-
- Kabeljau / Wassermelone / Erbse / Ricotta 37,-
- Quarkknödel / Spinat / Mandel / Parmesan 26,-
- Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Speck / Gurke 33,-
- Roastbeef von der deutschen Färse / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 31,-

Dessert:

- Zitronen-Tarte / Kirsche / Weiße Schokolade / Meringue 13,-
- Erdbeere / Sablé / Crème Pâtissière / Pistazie 12,-
- Sorbet / Crémant d'Alsace 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 € 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!

<u>Offene Weiß-und Roséweine</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,75l</u>
----------------------------------	-------------	-------------	--------------

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,-
--	--	--	------

<u>Offene Rotweine</u>	0,21	0,51	0,751
-------------------------------	-------------	-------------	--------------

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 Menhir

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

2020 Yllera

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

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