

Vorspeisen

Gemischter Salat / Croûtons 9,-
Rotgarnele / Frisée / Kartoffel / Ligurische Oliven 16,-
Gemüsetatar / Büffelmozzarella / Süßkartoffel / Avocado 13,-
Entenleber-Praline / Gewürzschokolade / Glühweinsorbet / Brioche 15,-
Italienische Vorspeisen-Variation 16,-

Suppen

Sellerie-Cremesuppe / Apfel / Blutwurst 11,-
Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Olive (18,-) 26,-

Pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (12,50) 16,-
Steinpilz-Ravioli mit brauner Butter, Salbei und Grana Padano (18,-) 23,-

Hauptgänge

Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Speck / Gurke 27,-
Roastbeef / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 25,-
1/2 Oldenburger Ente / Rotkohl / Kartoffelkloß / Apfel 38,-
Heilbutt-Filet / Rotkohljus / Blumenkohl / Blaue Kartoffeln 32,-
Pilzbraten / Schwarzwurzel / Trüffel 24,-

Dessert

Apfelstrudel / Vanille / Mandel 11,-
Tiramisu classico 9,-
Quittensorbet / Crémant d'Alsace 9,-
Käseauswahl / Haselnussriegel / Feigensenf / Rote Trauben 16,- (24,-)

Quellental Weihnachts-Menü 25.12. & 26.12.

Thunfisch-Tatar

mit Wasabi, Mango und Avocado

* * *

1/4 Oldenburger Ente

mit Rotkohl, Kartoffelkloß und karamellisiertem Apfel (Menüpreis 55,-)

oder

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Weißwein-Sauce, Rahmkraut und Blauen Schweden (Menüpreis: 52,-)

* * *

Schokoladen-Brownie

mit Zwetschgen, Haselnuss-Karamell und Baileys-Eis

Vegetarisch

Avocado-Tatar

mit Spitzpaprika, Winterendivie und Macadamia

* * *

Pilzbraten

mit Gemüse-Jus, Grünkohl und Süßkartoffel

* * *

Schokoladen-Brownie

mit Zwetschgen, Haselnuss-Karamell und Baileys-Eis

(Menüpreis 47,-)

Offene Weiß-und Roséweine

2021 Hensel und Gretel

Ellerstadt, Pfalz, Grauburgunder-Weißburgunder Cuvée

0,2 10,- / 0,5 25,- / 0,75 34,50

2021 Höhenflug

Ellerstadt, Pfalz, Grauburgunder

0,2 12,- / 0,5 29,50 / 0,75 41,50

2021 Prinz von Hessen

Riesling Q.b.A. Landgraf von Hessen, Rheingau

0,2 7,50 / 0,5 18,-

2021 Korrell Grauer Burgunder

Martin Korrell Johannishof, Nahe

0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,75 29,-

2021 Korrell Weißer Burgunder

Martin Korrell Johannishof, Nahe

0,2 9,- / 0,5 22,- / 0,75 31,-

2021 Grüner Veltliner

Josef Bauer, Donautal

0,2 7,50 / 0,5 18,-

2021 Chardonnay

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

0,2 7,50 / 0,5 18,-

2021 Château Haut Grelot

Premières Côtes de Blaye A.C. Bordeaux

0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,75 29,-

2021 Korrell „ Little Lion“ Rosé

Martin Korrell Johannishof, Nahe

0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,75 29,-

2021 Sancerre Rosé

Jean-Max Roger, Loire A.C. Burgund

0,2 12,- / 0,5 30,- / 0,75 42,-

Flaschenweine Weiß

Italien

2021 Chardonnay

St. Michael-Eppan, Alto Adige D.O.C. 29,-

2021 „Fallwind“ Sauvignon Blanc

St. Michael-Eppan, Alto Adige D.O.C. 43,50

Frankreich 2021 Sancerre Blanc

Jean-Max Roger, Loire A.C. Burgund 42,-

Deutschland

2019 Vorderer Winklerberg,

Großes Gewächs, Dr. Heger Ihringen, Baden, Grauer Burgunder 75,-

Offene Rotweine

2020 Montepulciano d` Abruzzo

Pianoro, Abruzzo D.O.C.

0,2 7,50 / 0,5 18,- / 0,75 27,-

2019 Château Haut Grelot Méthéz

Merlot, Premières de Blaye A.C. Bordeaux

0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,75 29,-

2019 Chianti Rùfina

Villa Travignoli, Toskana D.O.C.G.

0,2 8,50 / 0,5 21,-

2019 Mano Negra

Cabernet Sauvignon - Blaufränkisch - Cuvée Philipp Kuhn, Pfalz

0,2 11,50 / 0,5 28,- / 0,75 39,-

2020 Menhir

Primitivo di Manduria, Apulien, D.O.C.

0,2 8,50 / 0,5 21,- / 0,75 29,-

2018 Yllera

Tempranillo, Crianza, Castilla y León D.O. Doppelmagnum

0,2 11,- / 0,5 25,- / 3,0 162,-

Flaschenweine Rot

Italien

2019 Cabernet Sauvignon

Santa Cristina, Garda D.O.C.G. 44,-

2020 Barbera d'Asti

Franco Francesco, Piemont D.O.C. 29,-

2016 Zenato

Amarone della Valpolicella classico, Veneto, D.O.C. 85,-

2017 Felsina Fontalloro

Chianti classico, Felsina, Toskana, I.G.T. 89,-

Frankreich

2018 Chateau Senjac

Cru Bourgeois, Haut Medoc A.C. 58,-