

Vorspeisen:

- Gemischter Salat / Croûtons 9,-
- Humus / Aubergine / Papadoms / Erdnuss 13,-
- Roter Wels / Bete / BBQ-Lack / Feldsalat 15,-
- Vitello Tonnato / Rucola / Parmesan / Kapern 15,-
- Italienische Vorspeisen-Variation 18,- (34,-)

Suppen:

- Kürbiscrème-Suppe / Öl/ Kerne / Garnele 12,-
- Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven (22,-) 34,-

Pasta :

- Steinpilzravioli / Salbei / Parmesan / Braune Butter (21,-) 28,-
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino (15,-) 19,-

Hauptgänge:

- Campo Rinderhüftsteak / Rotgarnele / Römersalat / Parmesan-Kartoffelstampf 32,-
- Zander / Krustentier-Schaum / Beluga-Linsen / Karotte 35,-
- Grünkern-Bratling / Gemüsejus / Steckrübe / Spitzkohl 24,-
- Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Speck / Gurke 32,-
- Roastbeef / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 28,-

Dessert:

- Tonka-Bohnen Crème Brûlée / Pflaume / Weißes Schokolade-Eis 14,-
- Tiramisu 11,-
- 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,-

Weinempfehlung

`23 Wolf, Birkenweiler

Grauer Burgunder, Vom Kalkstein, Pfalz, trocken

0,75 30,-

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 MontarelsChardonnay 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****2021 Montepulciano d` Abruzzo**

Pianoro, Abruzzen D.O.C.

7,50 18,-

2020 Château Haut Grelot Méthéz

Merlot, Premières de Blaye A.C. Bordeaux

8,50 21,- 29,-

2022 Chianti Rufina

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

9,- 22,- <y< b

2020 Mano NegraCabernet Sauvignon - Blaufränkisch - Cuvée,
Philipp Kuhn, Pfalz

11,50 28,- 39,-

2022 Menhir

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

9,50 23,- 33,-

2020 YlleraTempranillo, Crianza,
Castilla y León D.O. Doppelmagnum

11,- 25,- 162,-

Flaschenweine Rot**2020 Cabernet Sauvignon**

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

50,-

2021 Barbera d`Asti

Franco Francesco, Piemont D.O.C.

29,-

2018 Zenato

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

120,-

2019 Felsina Fontalloro

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

142,-

2018 Château Lanessan

Haut Medoc A.C.

58,-

Liebe Gäste!

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

Ihr Quellental-Team