

Vorspeisen:

Gemischter Salat / Croûtons 9,-

Ziegenkäse / Rote Bete / Walnuss / Brombeere 14,-

Matjes / Pumpernickel / Crème Fraîche / Apfel 15,-

Bruschetta 4,-/Stück

Italienische Vorspeisen-Variation 18,- (34,-)

Suppen:

Gurkenkaltschale / Forelle / Schmand / Minze 12,-

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

Pasta :

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

Spaghetti / Tomate / Kapern / Olive 18,-

Hauptgänge:

Rindertafelspitz / Pastinake / Röstgemüse / Frankfurter grüne Sauce 33,-

Rotbarsch / Kokosnussrisotto / Pak Choy / Sesammöhre 28,-

Melanzane / Tomate / Burrata / Kartoffel 24,-

Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Speck / Gurke 33,-

Roastbeef von der deutschen Färsen / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 31,-

Dessert:

Mascarpone / Pfirsich / Schoko-Cross 11,-

Es sollte mal Schokoladenkuchen werden... 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!

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

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 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