

Vorspeisen:

Gemischter Salat / Croûtons 9,-
Thunfisch / Wakame / Ponzu / Chili-Mayonnaise 17,-
Ziegenkäse / Brickteig / Pekannüsse / Rosinen 12,-
Vitello Tonnato / Parmesan / Rucola 14,-
Italienische Vorspeisen-Variation 16,- (30,-)

Suppen:

Rote-Bete-Süppchen / Forelle / Meerrettich 13,-
Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven (23,-) 36,-
Rinderbrühe / Flädle / Schnittlauch 11,-

Pasta :

Steinpilzravioli / Salbei / Parmesan / Braune Butter (22,-) 30,-
Spaghettini / Knoblauch / Parmesan / Peperoncino (12,-) 18,-

Hauptgänge:

Nussbraten / Weißkohl / Gemüsejus / Kräuterseitlinge 27,-
Rehkeule / Kartoffel-Cashew-Pürree / Porree / Birne 34,-
Saiblingsfilet / Butternuss-Kürbis / Chicorée / Zitrone 35,-
Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Kürbiskerne / Gurke 31,-
Roastbeef / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 30,-

Dessert:

Spekulatius-Tiramisu 11,-
Schokoladenmousse / Nougat / Mango / Honigknusper 13,-
Sorbet / Crémant 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 € 25,- an.

Aperitif

Cuvée 1531

Crémant de Limoux, Méthode traditionnelle,
Brut

0,1l 7,50 / 0,75l 52,-

Cuvée 1531

Crémant de Limoux, Méthode traditionnelle,
Brut Rosé

0,1l 8,50 / 0,75l 59,-

Sparkling Riesling

Dr. Loosen, Mosel
alkoholfrei

0,1l 6,- / 0,75l 38,-

Weinempfehlung

2023 Chardonnay fût

Les Hauts de Montarels, Côtes de Thongue, Frankreich

0,75l 33,-

2021 Barbera d'Asti

Franco Francesco, Piemont D.O.C.

0,75l 36,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!

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

2022 Riesling		
----------------------	--	--

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

2024 Grauer Burgunder		
------------------------------	--	--

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

2024 Weißer Burgunder		
------------------------------	--	--

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

2024 Grüner Veltliner Classic		
--------------------------------------	--	--

Winzer Krems, QW, Niederösterreich	8,-	30,-
------------------------------------	-----	------

2024 *1625* Rosé		
-------------------------	--	--

Weingut Gröhl, Rhenheissen	9,-	31,-
----------------------------	-----	------

Flaschenweine Weiß & Rosé		
--------------------------------------	--	--

2024 Gemischter Satz *Harmonie*		
--	--	--

Pfaffl, Niederösterreich,		31,-
---------------------------	--	------

2024 *Greyrock*		
------------------------	--	--

Marlborough, Neuseeland, Sauvignon Blanc		34,50
--	--	-------

2023 Chablis		
---------------------	--	--

Domaine le Verger, A.O.P. Chardonnay		49,-
--------------------------------------	--	------

2023 Chardonnay fût		
----------------------------	--	--

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

2023 *Höhenflug* Grauer Burgunder		
--	--	--

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

2022 Wehlener Sonnenuhr, Großes Gewächs		
--	--	--

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

Offene Rotweine	0,2l	0,75l
2022 Montepulciano d` Abruzzo		
Pianoro, Abruzzan	7,50	18,-
2022 Chianti Rùfina		
Villa Travignoli, Toskana	9,-	22,-
2022 *Wildromantik*		
Nägelsörs 1268, Ortenau, Baden, Pinot Noir	9,-	33,50
2023 *Chiave d'Oro*		
Primitivo, Ionis, Puglia	9,-	33,50
2020 Yllera		
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Crianza, Castilla y León, Doppelmagnum	11,-	
2023 Château Bel Air		
De Perigal, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	8,-	29,-
Flaschenweine Rot		
2023 Reserva Tinto		
Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal		31,-
2021 *El Coto*		
Tempranillo, Crianza, Rioja, Spanien		34,-
2021 Cabernet Sauvignon		
Azienda Agrucola Santa Christina, Garda, Italien		50,-
2020 *Ripassa*		
Valipolicalle Ripasso Supiriore, Venetien, Italien		50,-
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