

## **Vorspeisen**

Gemischter Salat / Croûtons 10,-

Vitello Tonnato / Rucola / Parmesan / Pinienkerne 16,-

Geflämmt Lachs / Basilikum / Hummus / Zitronenaioli / Wildkräuter 17,-

Karamellierte Bundmöhre / Feta Creme / Pistazie / Granatapfel 16,-

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

## **Suppen**

Gurkenkaltschale / Saibling / Ingwer / Limette 14,-

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

## **Pasta**

Steinpilzravioli / Salbei / Parmesan ( 22,- ) 32,-

Udon Nudel / Garnele / Kokosnuss / Koriander 29,-

## **Hauptgänge**

Semmelknödel / Pfifferlingsrahm / Appenzeller 26,-

Entrecôte / Artischocke / Patatas Bravas / Tomate 38,-

Kabeljau / Mojo Verde / Spitzpaprika / Polenta 37,-

Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Gurke 34,-

Roastbeef / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 33,-

## **Dessert**

Zitronentarte / Merengue / Cassis-Sorbet 12,-

Melonenkaltschale / Joghurteis / Pfirsich 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**

#### **2022 Wehlener Sonnenuhr, Großes Gewächs**

Dr. Loosen, Riesling, Mosel

0,75l 82,-

#### **2021 El Coto**

Tempranillo, Crianza, Rioja, Spanien

0,75l 34,-

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**

Schneider / Pfaffmann, 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, Abruzzo 7,50 18,-

### **2022 Chianti Rùfina**

Villa Travignoli, Toskana 9,- 22,-

### **2022 \*Wildromantik\***

Nägelsörst 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\***

Valpolicelle Ripasso Superiore, 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**