

Unsere Speisekarte

Vielen Dank, dass Sie auch in dieser außergewöhnlichen Zeit unser Gast sind!

Vorspeisen


Currycremesuppe

mit gebratenen Putenbruststreifen, Sahnehaube
& gerösteten Mandeln
€ 4,90 

Norddeutsche Krabbensuppe

mit Grönlandkrabben, Lauchzwiebel
& Sahne
€ 5,40 

Bruschetta nach Art des Hauses

Röstbrot mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch
& Mozzarella überbacken
€ 5,00 

Vegetarisch




Bunte Gemüsepfanne a la Quellenhof

Gemischtes saisonales Gemüse,
mit Mango-Sauce, dazu Reis
€ 12,50 

Gemischter Salat

mit Paprika, Gurke, Weißkraut & Tomate
Klein - € 4,00 | Groß - € 8,00

wahlweise mit:

- Röstbrot (3 Scheiben)  + € 2,00
- gebratenen Rumpsteak Streifen (100g) + € 7,50
- Kochschinken, Ei & Käse  + € 2,50
- Mozzarella oder Schafskäse  + € 3,00
- gebratenen Putenbruststreifen (100g) + € 3,50

Wählen Sie Ihr Dressing:


French, American oder Balsamico

















Verzaubertes Zanderfilet

Gebratene Tranchen vom Zander in einem
Sonnenblumenkern- & Haferflockenmantel
an Kohlrabi-Möhrengemüse,
dazu Rosmarienkartoffeln & Dillsauce
€ 19,00 

Mäh von der Weide

Lamm-Schnitzelchen auf Kräuter-Champignons
mit gratiniertem Blumenkohl & Herzoginkartoffeln
€ 15,00 

Die Gerichte mit einer Markierung enthalten eine bestimmte Zutat bzw. ein daraus gewonnenes Erzeugnis.

 Eier  Fisch  Krebstiere  Milch  Sellerie  Sesamsamen  Schwefeldioxid & Sulphite  Erdnüsse  Glutenhaltiges Getreide  Lupine  Schalenfrüchte  Senf  Sojabohnen  Weichtiere

Unsere Speisekarte

„Quellenhof Burger“

mit gerilltem Rindfleisch (180g),
Salat, Tomate, Gurke, Aioli & Pommes


€ 13,50 A D E I

Putensteak 200g

mit fruchtiger Currysauce, Butterreis & Salat

€ 15,50 D I

Paniertes Schnitzel von Pute oder Schwein

mit Champignons, saisonalem Gemüse,
Sauce Béarnaise & Kroketten 

€ 15,40 A D E I

Grillteller „Quellenhof“ 250g

(½ Portion =
2 Stücke Fleisch)

Gegrillte Steaks von Schwein, Rind und Pute

Klassik) mit Pilzen, Zwiebeln, Speckbohnen,
Bratkartoffeln & Sauce Béarnaise

€ 16,50 A D E I

Rumpsteak 200g oder 300g

mit Pilzen, Zwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln & Salat

200g - € 18,90 oder 300g - € 24,90

A D E I

Filetteller

Schweinefilets mit gebratenen Champignons,
saisonalem Gemüse, Sauce Béarnaise
& Herzoginkartoffeln

€ 15,00 A D E I

Medaillons vom Lamm

mit Rahmchampignons, dazu Speckbohnen
& Rosmarienkartoffeln

€ 16,00 D E I

Schollenfilet, gebraten

mit Grönlandkrabben, Hummersauce,
Salzkartoffeln & Salat

€ 15,20 A B C D E I L

Paniertes Seelachsfilet, gebraten

mit Salatbeilage, Remoulade
& Bratkartoffeln

€ 14,20 A B D I L

Möllner Seeräuber

gebratene Filets von Scholle, Seelachs und Zander
auf Bratkartoffeln mit Salat & Sauce Hollandaise

€ 17,00 A B D E I

Die Gerichte mit einer Markierung enthalten eine bestimmte Zutat bzw. ein daraus gewonnenes Erzeugnis.

A Eier B Fisch C Krebstiere D Milch E Sellerie F Sesamsamen G Schwefeldioxid & Sulphite H Erdnüsse I Glutenhaltiges Getreide J Lupine K Schalenfrüchte L Senf M Sojabohnen N Weichtiere