

# *Herzlich Willkommen*

*Wir freuen uns,  
Sie bei uns im Quellenhof-Mölln  
verwöhnen zu dürfen.*

*Wir wünschen Ihnen eine  
angenehme Zeit in unserem Hause.*

*Ihre Familie Tofelde*

*und das Quellenhof-Team*

**Kontakt:**

23879 Mölln • Hindenburgstraße 16

Telefon : 0 45 42 – 85 42 - 0

[www.quellenhof-moelln.de](http://www.quellenhof-moelln.de)

[info@quellenhof-moelln.de](mailto:info@quellenhof-moelln.de)



Dieses Gericht ist auch als Junior /Seniorenteller erhältlich. (-20% vom Preis)



Dieses Gericht kann auf Wunsch vegetarisch zubereitet werden.



Dieses Gericht kann auf Wunsch vegan zubereitet werden.

Alle Preise sind in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## VORSPEISEN

### Tomatencremesuppe

mit Fleischbällchen  
und Sahnehaube

€ 6,00 

### Norddeutsche Krabbensuppe

mit Eismeergarnelen, Lauchzwiebel  
und Sahne

€ 6,20 

### Gebackener Schafskäse

mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl,  
Salat und Röstbrot 

€ 6,90


### Bruschetta nach Art des Hauses

Röstbrot mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch  
und Mozzarella überbacken

€ 6,50 

### Matjes Tartar

mit Apfel, Zwiebelringen, Gurke,  
Butter und Schwarzbrot

€ 6,50 




## SALATE

### Gemischter Salat

mit Paprika, Gurke, Weißkraut und Tomate

Klein - € 4,50 | Groß - € 8,50

#### wahlweise mit:

- Röstbrot (3 Scheiben)  + € 2,50
- gebratenen Rumpsteak Streifen (100g) + € 7,50
- Kochschinken, Ei und Käse  + € 4,50
- Mozzarella oder Schafskäse  + € 4,50
- gebratenen Putenbruststreifen (100g) + € 5,00

### Wählen Sie Ihr Dressing:

French, American oder Balsamico























### Lust auf einen Aperitif?

Gerne servieren wir Ihnen milden Sherry,  
klassischen Campari-Orangensaft, unseren Haus Sekt von Schloss Rheinach,  
erfrischenden Granatapfel-Secco, spritzigen Hugo oder Aperol-Spritz.

Gerne beraten wir Sie.

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

## FISCH - SPEZIALITÄTEN

### Möllner Seeräuber

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

€ 19,50 

### Forellenfilet, gebraten

mit Tomaten-Lauch-Gemüse, Hummersauce, dazu Kräuterkartoffelstampf

€ 18,00 

### Paniertes Seelachsfilet, gebraten

mit Salatbeilage, Remouladensauce und Bratkartoffeln

€ 16,50 

### Zanderfilet

im Roggenmehlmantel kross gebraten, mit saisonalem Gemüse, in Kräuterrahm mit Rosmarinkartoffeln

€ 19,90 

## VEGETARISCH

### Kräuterpfannkuchen

gefüllt mit Champignons und saisonalem Gemüse in Rahm

€ 12,50 


### Bunte Gemüsepfanne a la Quellenhof

gemischtes saisonales Gemüse, mit Mango-Sauce, dazu Reis

€ 13,00

### „Quellenhof Veggie-Burger“















mit hausgemachtem Gemüsebratling, rustikalem Brötchen, Gurke, Tomate, Salat, Zwiebelkonfitüre, Wasabi-Mayonnaise und Kartoffelspalten

€ 14,50 

### Kegeln für Jung und Alt

Ideal für Kindergeburtstage, Familientreffen, Vereine, Weihnachtsfeiern und vieles mehr! Reservieren Sie direkt bei uns vor Ort, per Telefon unter 04542-85420 oder unter [info@quellenhof-moelln.de](mailto:info@quellenhof-moelln.de)

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

## FLEISCH Spezialitäten

Alle unsere Steaks werden für Sie auf dem Lavagrill zubereitet und erhalten dadurch Ihr unverwechselbares Röstaroma.

### **Grillteller „Quellenhof“ 250g** (½ Portion = 2 Stücke Fleisch)

gegrillte Steaks von Schwein, Rind und Pute mit Pilzen, Zwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise

€ 18,50 

### **„Quellenhof Burger“**

mit gerilltem Rindfleisch (180g), rustikalem Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, Aioli und Pommes Frites

€ 15,50 

### **Medaillons vom Lamm**

mit Rahmchampignons, dazu Speckbohnen und Kräuterkartoffelstampf

€ 19,90 

### **Paniertes Schnitzel von Pute oder Schwein**

mit Champignons, saisonalem Gemüse, Sauce Béarnaise & Kroketten

€ 16,50 

### **Filetteller**

Schweinefilets auf Rahmchampignons mit saisonalem Gemüse & Kroketten

€ 17,50 

### **Waldmann's Schmaus**

Hirschkalbsteak auf Pfeffersauce, mit Blumenkohl, Ofen-Möhren und Rosmarinkartoffeln

€ 19,00 

### **Kleiner Keiler**

Wildschweinburger im rustikalen Brötchen mit Preiselbeeren-Creme, Speck, Käse, knackigem Salat, Tomaten, Gebratenem Champignons & Süßkartoffelpommes

€ 17,50 

### **Sauerfleisch**

mit Salatbeilage, Remouladen-Sauce und Bratkartoffeln















€ 13,50 

### **Unsere Weinempfehlung:**

**Dornfelder QbA** vom Weingut Scherr aus der Pfalz

Genießen Sie den kräftigen, körperbetonten Wein mit samtiger Kirschnote  
Sie können den Wein trocken oder halbtrocken genießen.

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

# STEAKS & KLASSIKER

Alle unsere Steaks werden für Sie auf dem Lavagrill zubereitet und erhalten dadurch Ihr unverwechselbares Röstaroma.

**Pfeffersteak 200g „vom Rind“**  
an Pfeffersauce, mit Pommes Frites & Salat  
€ 18,00 

**Bauernfrühstück**   
mit geräuchertem Schinken und Gewürzgurke  
€ 12,50

**Rumpsteak 200g oder 300g**  
mit Pilzen, Zwiebeln, Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln & Salat   
200g - € 20,90 oder 300g - € 26,90

**Currywurst**  
mit Pommes Frites  
€ 7,50 














**Putenbruststeak 200g**   
unter einer Tomate-Mozzarellakruste,  
mit Basilikum -Pesto und Kräuterreis  
€ 17,00 

**Matjesfilet**   
mit Salatbeilage, Hausfrauen-Sauce  
und Bratkartoffeln  
€ 13,50 

## Unsere Weinempfehlung:

**Dornfelder QbA** vom Weingut Scherr aus der Pfalz  
Genießen Sie den kräftigen, körperbetonten Wein mit samtiger Kirschnote  
Sie können den Wein trocken oder halbtrocken genießen.

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  L Lupine  K Schalenfrüchte  S Senf  M Sojabohnen  N Weichtiere