

ABENDKARTE



Unsere prickelnde Empfehlung zum Start:

„Bellini-Cipriani“ – das Original aus Harry's Bar in Venedig
Prosecco mit Mark vom weißen Pfirsich
Flasche 0,70 l **24,50** Glas 0,10 l **4,90**

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

- Kleiner Beilagensalat** **3,50**
Hühnersuppe **4,90**
mit Eierstich, Gemüse und Mettbällchen
- Tomatencremesuppe** **4,90**
fruchtig lecker, mit Basilikumschaum
- Gratinierter Schafskäse** **7,90**
mit Tomatenscheiben und Pesto, dazu Baguette
- Gemischte Antipasti** **9,90**
eingelegte Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, Oliven, getrocknete Tomaten, dazu Baguette

„Das Erforschen eines neuen Gerichtes tut mehr für die menschliche Fröhlichkeit als das Erforschen eines neuen Sterns“

von Jean Anthelme Brillat - Savarin

KLEINE GERICHTE

- Großer Salatteller** **11,90**
mit gemischten Salaten und Hähnchenbruststreifen
- Quellenhof Currywurst XXL** **11,90**
Bratwurst (200 g!) mit selbstgemachter Mangocurry-Ketchupsauce, dazu Pommes Frites
- Kleines Hüftsteak auf Toast** **12,90**
mit Champignons, Schmorzwiebeln und Salatgarnitur
- Quellenhof Burger** **13,90**
mit Rindfleisch (200 g), Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Parmesankäse, dazu Süßkartoffelpommes

WESTFÄLISCHE SPEZIALITÄTEN

- Original Lübbecker Schmorsteaks** **14,90**
mit herrlich herzhafter Bratensauce, dazu glacierte Möhren und Kartoffelpurée
- Himmel und Erde im „Quellenhof“-Style** **14,50**
Knusprige Blutwurst von Wölfling, Apfelscheiben, Kartoffelpurée und geröstete Zwiebeln – unser Probiertipp!

Unsere Bierempfehlung:

Louis Barre Imperial
Boquet Lager
Flasche 0,33 l **2,90**

„Das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins. Welches die anderen drei sind, darauf bin ich noch nicht gekommen“

von Charles-Louis de Montesquieu

AUS PFANNE UND GRILL

unser Fleisch erhalten wir täglich frisch von der Fleischerei Wölfling aus Lübbecke

- Schweinenacken Steak „Holzfäller Art“** **13,90**
mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites
- Saftiges Schnitzel vom Schweinelachs** **14,90**
mit frischen Rahmchampignons, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites und ein kleiner Salat
- Medallions vom Schweinefilet** **17,90**
an Kräuterschaum, mit Möhrengemüse und Kroketten
- Rumpsteak „Café de Paris“** **22,90**
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Bacon, Speckböhnchen und Kartoffelrösti

Unsere Weinempfehlung:

„Über Grenzen gehen“ Eine trockene Rotweincuvée
Weingut Kiefer, Baden - Kaiserstuhl
Flasche 0,70 l **18,50** Glas 0,20 l **5,50**

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse und Salate erhalten wir täglich frisch von Fritz Hille aus Lübbecke

- Spaghetti-Omelett-Taler** **11,90**
mit Zucchini, Möhren und Tomaten, dazu eine kleine Salatbeilage
- Gemischter Salat** **11,90**
mit frischen Salaten, Honig und gratiniertem Ziegenkäse
- Gemüse Cous-Cous aus Möhren und Blattspinat** **9,90**
mit Datteln und Schafskäse, dazu ein Minze-Joghurt-Dip

Unsere Weinempfehlung:

„Mit den Wolken ziehen“ - Eine rassige Weißweincuvée
Weingut Kiefer, Baden - Kaiserstuhl
Flasche 0,70 l **18,50** Glas 0,20 l **5,50**

FISCHGERICHTE

- Holländische Matjesfilets** **13,90**
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln
- Zanderfilet auf Wokgemüse** **17,90**
mit Kräutersauce und Basmatireis

DESSERT

- Gemischtes Eis** **4,50**
drei verschiedene Eissorten mit Sahne
- Tarte au chocolat** **6,90**
warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Kirschgrütze
- Kaiserschmarrn** **6,90**
mit Apfelmus und einer Kugel Vanilleeis

Unsere Dessertweineempfehlung:

Noval Port Tawny Reserve
Portwein 10 Jahre alt, Douro Portugal
Glas 5 cl **3,90**

Alle Preise in Euro,
inkl. MwSt. und
Servicegebühr.

Hotel
Quellenhof
★★★ Lübbecke