

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

Unsere Weihnachtskarte

gültig vom 25. Dezember 2022 bis 2. Januar 2023

Vorspeisen

Feldsalat in Speckdressing mit Crôutons	8,00 €
Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce und Feldsalat mit Rösti	13,00 €

Suppen

Klare Brühe mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Nudeln	5,80 €
Kartoffellauchcremesuppe	5,20 €

Vegetarische Gerichte

Pilzragout mit Semmelknödel	11,80 €
Semmelknödeltaler mit Buchweizen und Lauch auf Gemüseragout mit Rote-Bete-Walnussdip (vegan)	12,80 €

Hauptgerichte

Hirschrahmbraten mit Preiselbeeren, dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl	18,50 €
Wildgulasch in Preiselbeersahnesauce mit Semmelknödel und Apfelrotkohl	15,50 €
Entenbrust mit Orangensauce, Kroketten und Rosenkohl in Rahm	24,50 €
Putengeschnetzeltes in Thymiansauce mit Rösti und Salatteller	15,80 €

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus mit Gemüsestreifen und Kartoffel-Sellerie-Püree	21,50 €
Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	18,50 €
Rumpsteak mit Pfannenzwiebeln oder Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Salatteller	26,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salatteller	14,50 €
Jägerrahmschnitzel in Champignonrahmsauce mit Pommes Frites und Salatteller	15,80 €
Paprikaschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller	15,80 €
Schweinefilet mit Waldpilze in Rahm, dazu Spätzle und Salatteller	18,50 €
Lachsfilet in Zitronen-Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller	24,50 €

Dessert

Lauwarmer Schoko-Karamellkuchen mit Vanilleeis und Sauerkirschen	8,00 €
Lebkuchenparfait mit Sauerkirschen und Sahne	7,50 €

Zu Ihrer Information!!!!

Unser Fleisch (Schwein und Rind) stammt aus nachhaltiger Landwirtschaft. Das Wild beziehen wir aus dem Spessart und dem Vogelsberg.