

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

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

Currycremesuppe

mit gebratenen Putenbruststreifen, Sahnehaube
und gerösteten Mandeln

€ 5,50 DEIK

Norddeutsche Krabbensuppe

mit Eismeergarnelen, Lauchzwiebel
und Sahne

€ 5,80 BCDI

Gebackener Schafskäse

mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl,
Salat und Röstbrot ID

€ 6,90

Bruschetta nach Art des Hauses

Röstbrot mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch
und Mozzarella überbacken

€ 5,50 ID

Matjes Tartar

mit Apfel, Zwiebelringen, Gurke,
Butter und Schwarzbrot

€ 6,50 BI



SALATE

Gemischter Salat

mit Paprika, Gurke, Weißkraut und Tomate

Klein - € 4,00 | Groß - € 8,50

wahlweise mit:

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

Wählen Sie Ihr Dressing:

French, American oder Balsamico

ADL



ADL



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.

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

FISCH - SPEZIALITÄTEN

Möllner Seeräuber

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

€ 18,50 

Schollenfilet, gebraten

mit Eismeergarnelen, Hummersauce, Salzkartoffeln und Salat

€ 17,00 

Paniertes Seelachsfilet, gebraten

mit Salatbeilage, Remouladensauce und Bratkartoffeln

€ 15,50 

Zanderfilet

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


€ 18,50 



VEGETARISCH

Blumenkohlrisotto

mit gebratenen Kartoffelspalten, und Grillgemüse (ohne Reis)

€ 13,50 

Bunte Gemüsepfanne a la Quellenhof

Gemischtes saisonales Gemüse, mit Mango-Sauce, dazu Reis

€ 12,50

„Quellenhof Veggie-Burger“

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

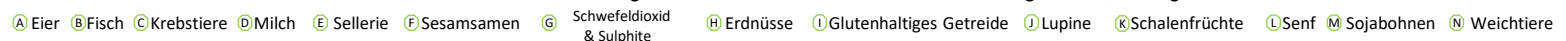
€ 14,50 



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

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

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

€ 18,00 


„Quellenhof Burger“

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

€ 15,50 

Medaillons vom Lamm

mit Rahmchampignons, dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

€ 18,50 

Paniertes Schnitzel von Pute oder Schwein

mit Champignons, saisonalem Gemüse, Sauce Béarnaise & Kroketten

€ 16,50 

Filetteller

Schweinefilets auf Rahmchampignons mit saisonalem Gemüse & Kroketten

€ 17,00 

Waldmann's Schmaus

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

€ 17,50 

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 

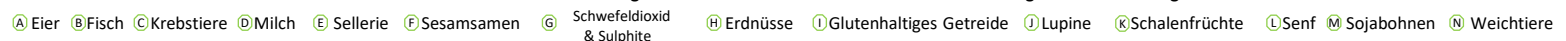


Unsere Weinempfehlung:

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 **L** 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 & Salat

€ 17,50 DEIL

Bauernfrühstück

mit geräuchertem Schinken und Gewürzgurke

€ 12,50

Rumpsteak 200g oder 300g

mit Pilzen, Zwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln & Salat ADEI

200g - € 20,90 oder 300g - € 26,90

Currywurst

mit Pommes

€ 7,50 A

Putensteak 200g

mit fruchtiger Currysauce, Butterreis & Salat

€ 16,50 DI

Matjesfilet

mit Salatbeilage, Hausfrauen-Sauce
und Bratkartoffeln

€ 13,50 ABD



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