
Ausflugsgaststätte „Quellentäl“

Familienbetrieb seit 1972

*1972 wurde die Gaststätte
von Joachim & Renate Schlieff eröffnet.
(von 1972 -1990 Konsumgaststätte)
1993 Übernahme von Mark & Simone Schlieff*

Öffnungszeiten

<i>Montag</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Dienstag bis Freitag</i>	<i>von 11:30 bis 22:00 Uhr</i>
<i>Sonnabend</i>	<i>von 11:00 bis 22:00 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>von 11:00 bis 21:00 Uhr</i>

Küchenannahmeschluss 20:15 Uhr

Kaffeespezialitäten



Tasse Kaffee₁₁ Crème

Pott Kaffee Crème₁₁

Latte Macchiato_{11;G}

Latte Macchiato_{11;G} mit Aroma

*Vanille₁, Haselnuss_{1;2;H}, Schokolade₁ oder
Caramel₁*

Cappuccino_{11;G}

Cappuccino doppelt_{11;G}

Café au lait (Milchkaffee)_{11;G}

Espresso₁₁

Espresso doppelt₁₁

Espresso Macchiato_{11;G} Espresso mit Milchhaube

***Café holländisch (Café Crème₁₁, 2cl
Eierlikör_c und Sahne_G)***

***Café Baileys (Café Crème₁₁, 2cl Baileys_G
und Sahne_G)***

***Rüdesheimer (Café Crème₁₁, 2cl Weinbrand
und Sahne_G)***

Heiße Getränke

0,3 l

COCAYA Schokolade_G

COCAYA Schokolade_G mit Sahne

**COCAYA Schokolade_G mit 2 cl Baileys_G
und Sahne_G**

Heiße Milch_G

Heiße Milch_G mit Aroma

Vanille₁, Haselnuss_{1,2,H} oder Caramel₁

Heiße Zitrone

Heißer Sanddornsaft

Glühwein

Glühwein mit Amaretto

Grog mit Rum 4cl

EILLES TEE / TEA DIAMAND

*Losser Blatt- und Brokentea in Premiumqualität
(im pyramidenförmigen Teebeutel)*

*Friesische Mischung, Grüner Tee - Detox
Broken, Sommerbeeren, Kräutergarten,
Rooibos Vanilla, Pfefferminzblätter,
Kamillenblüten*

Bier vom Fass

0,3 l 0,5 l 1,0 l

Rostocker Pils_A

Alsterwasser_{8,A}

Rostocker Dunkel_A

Schöfferhofer
Hefeweizen_A

Bananenweizen_A

Flaschenbier

Flensburger Pils_A 0,5 l

Rostocker Zwickel_A 0,5 l

Radeberger Pilsener_A (alkoholfrei) 0,33 l

Schöfferhofer Hefeweizen_A(AF) 0,5 l

Longdrinks

Bacardi Cola_{1,8,11}

Havana Cola_{1,8,11}

Cola Wodka_{1,8,11}

Pernod Cola_{1,8,11}

Gin Tonic_{8,12}

Campari₁, Orange

Wodka Lemon₁₂

Whisky Cola_{1,8,11} ab

(Jim Beam, Jack Daniels, Dimple₁)

Alle Mixgetränke mit 4cl Alkohol.

Alkoholfreie Getränke

Glashäger

Mineralwasser	0,25 l
<i>medium, classic oder still</i>	
Tonic ₁₂	0,2 l
Bitter Lemon ₁₂	0,2 l
Ginger Ale _{1,12}	0,2 l
Rote Brause (Himbeere) _{1,8}	0,2 l
Grüne Brause (Waldmeister) _{1,8}	0,2 l
Apfelschorle	0,2 l
Coca Cola _{1,8,11} , Coca Cola Zero _{1,9,11}	0,2 l
Sprite ₈	0,2 l
Fanta _{1,8}	0,2 l
Spezi _{1,8,11}	0,2 l

0,4 l

Elmenhorster Fruchtsaftgetränke

**Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft,
Multivitaminsaft, Kirschnektar, Bananennektar,
Traubensaft, Tomatensaft und Sanddornnektar**

0,2 l

0,4 l

Alle Säfte sind auch als Schorle möglich!

0,2 l

0,4 l

Spirituosen

Weinbrand

Wilthener Goldkrone

Klare/Aquavite

Nordhäuser Korn

Wodka Gorbatschow

Rostocker Kümmel

Linie Aquavit

Malteser Aquavit

Kräuter/Bitter

Jägermeister

Wurzelpeter

Boonekamp₁

Unser Tipp:

Sagenhafter Roter Hengst

Grappa/Obstler

Williams Christbirne

Grappa

di Chardonnay

Rum

Bacardi carta blanca

Havana Club 3. Jahre

DON PAPA

Captain Morgan

4 cl

Whiskey

4 cl

Jim Beam

Jack Daniels

Dimple₁

Anis⁵

Quzo 12

Küstennebel

Pernod

Sambuca

Ramazotti

Fernet Branca₁

4 cl

Liköre

4 cl

Baileys₆

Kirsche, Eierlikör₆,

Pflaume

Pfefferminzlikör

Apfelkorn sauer

2 cl Fl.

Feigling

Kümmerling

Underberg₁

Aperitive

Rotkäppchen Sekt , halb trocken	0,1 l
	0,75 l
MIONETTO Prosecco , trocken	0,2 l
Aperol , Spritz	0,2 l
Grüne Wiese (Sekt, Blue Curacao, Orangensaft)	0,2 l
Martini Bianco	5 cl
Hugo , spritziger Sekt mit Holunder und Minze	0,2 l
	0,75 l

Weißweine

<u>Deutschland</u>	0,2 l	0,75 l	1,0 l
Grauburgunder, Qualitätswein trocken			---
Markus Pfaffmann, Pfalz			---
Nase – Duft nach frischen Kräutern und Kernobst			
Gaumen – sehr saftig nach Birnen, Äpfeln und frischer Haselnuss			
Riesling, Qualitätswein halbtrocken			
Lorens & Söhne, Nahe			
Nase – zart nach Orangeade und Minze			
Gaumen – Fruchtsüße mit Noten von Kernobst und Aprikose, belebende Mineralität			
Müller Thurgau & Morio Muskat			
Qualitätswein lieblich			
Jung & Knobloch, Rheinhessen			
Nase – Duft nach Rosen und Blumen, etwas Kräuterwürze, süßl. Mirabelle und Birne			
Gaumen – feinsaftig, Fruchtsüße, erfrischend nach Kernobst, Mirabellen und Pfirsich			
<u>Spanien</u>			
El Mesón Blanco , trocken			---
Bodega El Mesón, Rioja DOCa			---
Nase – dezent fruchtig mit Pfirsich, Mango, grünem Apfel und leichter Duft von Limette			
Gaumen – zart, sehr sauber und mit einem fruchtig-frischen Nachhall			
Gran Viña Sol			---
Miguel Torres, Penedès DO			---
(Chardonnay und Parellada werden separat, zum Teil in Eichenfässer vergoren)			
Nase – nach Pfirsich, Fenchel, Holz und Vanille			
Gaumen – fruchtig und elegant mit reifen Pfirsicharomen und köstlicher Vanille			

Rosewein

<u>Deutschland</u>	0,2 l	0,75 l	1,0 l
<i>„Pink Vinyard“_L Qualitätswein trocken</i>			---
Markus Pfaffmann, Pfalz			---
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder)</i>			
<i>Nase – feine Kirschdüfte, beerig, süßliche Feige, Kräuter- & Sommerwiese</i>			
<i>Gaumen – rote Apfelaromen, Orangenschale & Mirabelle, leichte süßl. Mineralik</i>			

Rotweine

<u>Deutschland</u>	0,2 l	0,75 l	1,0 l
<i>Pinot Noir_L Qualitätswein trocken</i>			---
Lergenmüller, Pfalz			---
<i>Nase – Wacholder, zartsüßliche Gelbfrucht, etwas Milkschokolade</i>			
<i>Gaumen – animierende rote Frucht mit Schokolade, bleibt lange am Gaumen</i>			
<i>Spätburgunder_L Qualitätswein halbt.</i>			
Winzergenossenschaft Königsschaffhausen – Kiechlinsbergen, Baden			
<i>Nase – würzig mit eingelegten Kirschen, Kräuterwürze</i>			
<i>Gaumen – zarte Fruchtsüße, frisch mit etwas Holzwürze, sehr ausgewogen</i>			
Portugieser & Dornfelder_L QbA lieblich			
Jung & Knobloch, Rheinhessen			
<i>Nase – frisch nach roten fruchtigen Beeren</i>			
<i>Gaumen – feinsüßliche Beerenfrucht & Milkschokolade, viel Kraft und tolle Balance</i>			
<u>Spanien</u>			
Sangre de Toro_L			
Miguel Torres, Catalunya DO			
<i>Nase – dunkle Beeren und Würze mit etwas Vanille und leichtem Rauch</i>			
<i>Gaumen – kraftvolle Aromen von dunklen Waldbeeren und Gewürzen, samtige Tannine</i>			
<u>Südafrika</u>			
Ruby Cabernet_L			---
McGregor Winery, Robertson – Western Cape			---
<i>Nase – Kirsche, rote Beeren, Paprika und etwas Vanille</i>			
<i>Gaumen – Würze mit weichem Tannin, vollmundig, fruchtbetont, saftig und elegant</i>			
Lambrusco, lieblich			---
<i>Fruchtiger Perlwein(gekühlt)</i>		---	---

Eisbecher

Eissorten: Vanille_{H,C,G} & Schokolade_{H,C,G} Kugel

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

mit 2 Kugeln Eis_{H,C,G}, heißen Himbeeren und Sahne_G

Mandarinen Eisbecher

mit 2 Kugeln Eis_{H,C,G}, Mandarinen und Sahne_G

Schokokuss

mit 2 Kugeln Eis_{H,C,G}, Schokoladensoße_G und Sahne_G

Schwarzwälder Eisbecher

mit 2 Kugeln Eis_{H,C,G}, Kirschen, Likör und Sahne_G

Schwedeneisbecher

mit 2 Kugeln Eis_{H,C,G}, Eierlikör_C, Apfelmus₃ und Sahne_G

Bananensplit

mit 3 Kugeln Eis_{H,C,G}, Banane, Schokoladensoße_G
und Sahne_G

2 Kugeln **Schokoladeneis**_{H,C,G} mit Eierlikör_C
und Sahne_G

Eiskaffee_{8,11} mit Sahne_G

Eisschokolade_G mit Sahne_G

„Sanfter Engel“ mit Eis_{H,C,G}, Orangensaft und Sahne_G

Kinderüberraschungs – Eisbecher

mit 2 Kugeln Eis_{H,C,G}, Schokoladensauce_G, Sahne_G &
Überraschung

Kuchen / Torte (je nach Angebot)

Himbeerkäsesahnetorte_{A,G,H,E,F}

Erdbeerbuttermilchtorte_{A,G,C,E,H,F}

Kirschkuchen_{A,G,C,E,H,F}

Apfelkuchen_{A,G,C,E,H,F}

Käsekuchen_{A,G,C,E,H,F}

Portion Sahne_G

Sonstiges

***Hausgemachte Sülze_J** mit hausgem. Remouladensauce_{A,C,G},
Zwiebelringen, Gewürzgurke_J & Beilage nach Wahl

Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen

Salat und hausgemachter Kräutercreme_G

Ofenkartoffel mit Streifen vom Angusrind

Salat und hausgemachter Kräutercreme_G

Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs_D

Salat und hausgemachter Kräutercreme_G

***Spaghetti_{A,C}** mit Gorgonzolasauce_G

***Spaghetti_{A,C} picante** (Sonnengereifte Tomaten in einer
picanten Tomatensauce_{2,3} mit feiner Knoblauch – Oregano –
Note)

Beilagen zum dazu bestellen

Portion **Broccoli**

Portion **gebratene Zwiebeln**

Portion **frische Rahmchampignons_{A,I,C,G,J,F,3}**

Portion **frische gebratene Champignons**

Portion **hausgemachter Kräuterbutter_G**

Portion **hausgemachte Remoulade_{G,J}**

Portion **Sauce Hollandaise_C**

Portion **Gorgonzolasauce_G**

Kräuterbaguette_{A,C}

Für unsere Kleinen (bis 12. Jahre)

„**Kapitän Nemo**“ Fischstäbchen_{A,C,D} mit Pommes Frites_A

„**Miss Piggy**“ kleines Schnitzel_{A,C} mit Pommes Frites_A

„**Hänsel & Gretel**“ Chicken Nuggets_{A,C} mit Pommes Frites_A

„**Mickey Mouse**“ 3 Kartoffelpuffer_A mit Zucker und Apfelmus₃

„**Schneeweißchen & Rosenrot**“ Pommes Frites_A

„**Rotkäppchen**“ Nudeln_{A,C} mit Tomatensauce_{2,3}

größere Portion

Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka_{3,2,C,G,J}, Toast_{A,K,F}

Hausgemachtes Würzfleisch_{A,G,L} mit Käse_G überbacken,
Toast_{A,K,F}

(große Portion 9,90 €)

Frisch vom Lavasteingrill

***Schweinesteak „au four“**

mit Würzfleisch_{A,G,L} und Käse_G überbacken & Beilage nach Wahl

***Schweinesteak** mit gebratenen Zwiebeln & Beilage nach Wahl

***Schweinefilet** mit frischen Rahmchampignons_{A,I,C,G,J,F,2,3} und
hausgemachter Kräuterbutter_G & Beilage nach Wahl

***Schweinefilet** mit Gorgonzolasauce_G & Beilage nach Wahl

***Hähnchenschnitzel**_{A,C} mit frischen
Rahmchampignons_{A,I,C,G,J,F,2,3} & Beilage nach Wahl

**Zartes Rumpsteak vom Angusrind, lange gereift mit leichtem
Fettrand**

- **250g** mit gebratenen Zwiebeln & Beilage nach Wahl
- **250g** mit frischen Rahmchampignons_{A,I,C,G,J,F,2,3} und
hausgemachter Kräuterbutter_G & Beilage nach Wahl
- **250g** mit hausgemachter Kräuterbutter_G & Beilage nach
Wahl
- **250g** mit Gorgonzolasauce_G & Beilage nach Wahl

**Zartes Rib eye Steak vom Angusrind, lange gereift mit
Fettauge**

- **300g** mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter_G &
Beilage nach Wahl
- **450g** mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter_G &
Beilage nach Wahl

Auf Wunsch auch größere Rumpsteaks 100g = 7,40 €

Aus der Pfanne

***frisch paniertes Schnitzel**_{A,C} mit frischen
Rahmchampignons_{A,I,C,G,J,F,2,3} & Beilage nach Wahl

***Hamburger Schnitzel** frisch paniertes Schnitzel_{A,C}
mit einem Spiegelei_c & Beilage nach Wahl

Fischgerichte

Ganze Scholle_{A,D} (ohne Gräten) „**Finkenwerder Art**“
mit Speck_{2,3}, Zwiebeln & Beilage nach Wahl

***Zanderfilet**_{A,D} **auf der Haut gebraten**
mit Broccoli, Dijon-Senfsauce_{G,J,L} & Beilage nach Wahl

***2 Matjesfilets**_{2,D} mit Zwiebelringen und hausgemachter
Remouladensauce_{A,C,G,J} & Beilage nach Wahl

Wählen Sie Ihre Beilage selbst:

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln_{2,3}, Kroketten_A, Pommes Frites_A,
hausgemachtem Kartoffelsalat_{2,G}, Röstitaler,
oder einen gemischten Salat,
bei Ofenkartoffel mit hausgem. Kräutercreme_G+ 1,50 €

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, wären als
Seniorenportionen möglich!

Salate mit American_{c,g,b} -Joghurt_{c,g,j}- Balsamico_l, - oder hausg. Himbeerdressing

Hausgemachter Gurkensalat

Weißkrautsalat

Kleiner gemischter Salat

Großer Salatteller mit Kräuterbaguette_{A,C}

Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und
Kräuterbaguette_{A,C}

***Bauernsalat** mit Oliven₆, Peperoni_{2,3,6}, Fetakäse_G und
Kräuterbaguette_{A,C}

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßungsmittel
9. Aspartam- Phenylalaninquelle
10. mit Phosphat
11. coffeinhaltig
12. chininhaltig

Allergene

- A. glutenhaltig (Weizenmehl)
- B. enthält Krebstiere
- C. enthält Eier
- D. enthält Fisch
- E. enthält Erdnüsse
- F. enthält Soja
- G. enthält Milch
- H. enthält Schalenfrüchte
- I. enthält Sellerie
- J. enthält Senf
- K. enthält Sesamsamen
- L. enthält Schwefeldioxid & Sulfite
- M. enthält Lupinen
- N. enthält Weichtiere