

Unsere Quellental - Spezialitäten

*Was macht uns aus?- Wir denken, es sind die guten Dinge,
weshalb man gerne wiederkommt.
Probieren Sie selbst unsere Bestseller!*

Wanderteller

Roastbeef, Kaisersülze, Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade
16,90 (kleine Portion 10,20)

Hamburger Pannfisch

knusprig gebratenes Seelachs- und Kabeljaufilet
auf traditioneller Senfsoße, dazu Bratkartoffeln
16,90 (kleine Portion 10,20)

Forellenfilet -hausgeräuchert-

auf 3 Kartoffelpuffer mit sommerlich-fruchtigem Aprikosen-Senf-Topping
dazu kleine Salatbeilage
15,50 (kleine Portion 7,50)
eine tolle Vorspeise!

Wild-Currywurst (150 g)

aus 100% Wild, mit leichter Bärlauchnote, dazu Currysoße
und Pommes-Frites, auf Wunsch „extra scharf“
8,80

Es muss nicht immer blond sein...

Köstritzer Kellerbier

0,3l 3,40 0,5l 4,80

original

Fassbrause

0,3l 3,20 0,4l 3,60

Grün und knackig

Freuen Sie sich auf eine Auswahl von grünen Salaten je nach Saison- und Marktlage, Tomaten, Gurken, Möhren und anderen Gemüsen.

kleiner gemischter Salat	4,40
...dazu Hähnchenbruststreifen	6,40
großer gemischter Salat	7,50
...dazu Hähnchenbruststreifen	10,50

Wählen Sie Ihr Dressing
American, Joghurt, Balsamico, Essig und Öl

Vegi

Sommersalat

Pflücksalate mit gebackenen Ziegenkäsetalern, kandierten Nüssen, frischen Beeren der Saison (Erdbeer oder Himbeer oder Blaubeer) und saisonaler Beeren-Vinaigrette

14,90 (kleine Portion 8,90)

statt Ziegenkäse mit Hähnchenbruststreifen

13,90 (kleine Portion 7,90)

Unser leichter Sommerwein:

0,1l 3,20

Sommerlust Rosé

0,2l 5,90

Winzer Sommerrach, Franken

0,7l 19,00

Flammkuchen

...auch eine schöne Vorspeise zum Teilen!

heller Weizenteig mit Creme bestrichen, frisch belegt, knusprig gebacken

...mit Speck und Zwiebeln 7,50

Vegi
...mit Mozzarella, frischen Tomaten, Ruccola und Balsamico-Topping 8,60

...mit Seranoschinken, Parmesan, Ruccola und Balsamico-Topping 10,50

...mit Lachs, Ruccola, roten Zwiebeln und Honig-Senf-Soße 12,50

Dauerbrenner

Tagessuppe

Bitte erfragen Sie unser Tagesangebot.

Currywurst XL (180 g)

aus Schweinefleisch mit Currysoße und Pommes-Frites,
auf Wunsch „extra scharf“

8,20

Wild-Currywurst (150 g)

aus 100% Wild, mit leichter Bärlauchnote, dazu Currysoße
und Pommes-Frites, auf Wunsch „extra scharf“

8,80

Vegi

Country Wedges

würzige Kartoffelspalten mit Sourcream

4,90

Vegi

Quiche

mit verschiedenen Gemüsen und roten Zwiebeln,
mediterran gewürzt und mit Hirtenkäse gebacken

13,80

Warum nicht mal ein ISARWASSER	0,3l	3,20
„Weißbier-Alster“	0,5l	4,80

Ofenkartoffel mit Sourcream und...

Vegi

Salatbeilage

5,50

Hähnchenbrust-
streifen

8,20

gebeiztem Lachs
mit Honig-Senf-Soße

9,90

Großmutter's Bratkartoffeln mit...

(mit Speck und Zwiebeln gebraten, gewürzt)

Bauernfrühstück

...Rührei als Omelette, dazu Katenschinken und Gewürzgurke

11,90

(kleine Portion 8,20)

Wanderteller

... Roastbeef, Kaisersülze, Sauerfleisch und Remoulade

16,90

(kleine Portion 10,20)

Roastbeef

...“klassisch norddeutsch“ rosa gebraten, dazu Remoulade

17,90

(kleine Portion 11,20)

Sauerfleisch

...hausgemacht vom Schweinenacken und Remoulade

13,90

(kleine Portion 9,50)

Kaisersülze

...magere Sülze von der Schweinelende, dazu Remoulade

13,90

(kleine Portion 9,50)

Es muss nicht immer blond sein...

Kellerbier

0,3l 3,40 0,5l 4,80

Steaks & Co.

Zu Ihrem **argentinischen Rumpsteak 200g**
servieren wir Kräuterbutter,
und nach Ihrem Wunsch:

Pommes-Frites
21,50

Bratkartoffeln
22,90

Folienkartoffel/ Sourcream
23,90

Kombinieren Sie Ihr Steak oder Schnitzel mit einem
kleinen gemischten Salat
4,40

Schnitzel „Wiener Art“
paniertes Schweineschnitzel, knusprig ausgebacken

...dazu Pommes Frites
13,90

...dazu Bratkartoffeln
15,40

Putenschnitzel
paniertes Putenschnitzel, knusprig ausgebacken

...dazu Kartoffel-Spalten mit Sourcream
14,50

...dazu Bratkartoffeln
15,50

Aus Fluss, See und Meer

Zanderfilet „Quellentäl“

knusprig gebratenes Zanderfilet mit Fenchel-Orangen-Sahnegemüse

dazu Salzkartoffeln 18,70 (kleine Portion 12,50)

dazu Bratkartoffeln 20,20 (kleine Portion 13,90)

Als Begleiter:

Müller-Thurgau trocken 0,1l 3,00

Winzer Sommerach, Franken 0,2l 5,30

Hamburger Pannfisch

knusprig gebratenes Seelachs- und Kabeljaufilet auf traditioneller Senfsoße,

dazu Bratkartoffeln

16,90 (kleine Portion 10,20)

Forellenfilet -hausgeräuchert-

auf 3 Kartoffelpuffer mit sommerlich-fruchtigem Aprikosen-Senf-Topping

dazu kleine Salatbeilage

15,50 (kleine Portion 1 Puffer 7,50)

ingelegte Bratheringe

2 süß-sauer eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln

11,90 (kleine Portion 8,20)

Außerdem jeden Sonntag ab 12:00 Uhr:

frisch geräucherte, ganze Forelle

mit Brot und Butter oder mit Bratkartoffeln, Salat, Meerrettich und
Aprikosen-Senf-Soße

zum Tagespreis laut Tafel (**auch zum Mitnehmen**)

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Frites	3,60
4 Fischstäbchen mit Pommes Frites	5,60
4 Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites	5,60
Kartoffelpuffer 3 Stück mit Apfelmus	5,50
Bunte Nudeln mit Tomatensoße	5,60
...dazu Buttergemüse	2,80

KIBA
(Kirsch- und
Bananensaft)
0,2l 3,40



Danach ein
Kindereisbecher
2,80

Dessert

Die Dessertkarte finden Sie auf dem Tisch,
unser **Eistresen** steht im Tresenraum für Sie bereit!

Kuchen

Unsere wechselnde Kuchenauswahl steht
auf dem Tresen zur Ansicht bereit.
Ebenfalls in der Dessertkarte ersichtlich.



alkoholfreie Getränke

Mineralwasser oder Still	0,25l 2,50	Apfelschorle	0,3l 3,00
	0,75l 5,50		0,4l 3,40
Coca-Cola,-Light, -Zero		Kirschschorle	0,3l 3,20
Fanta, Sprite, Spezi	0,3l 3,00		0,4l 4,00
	0,4l 3,40	Rhabarberschorle	0,3l 3,30
Fassbrause	0,3l 3,20		0,4l 4,10
	0,4l 3,60	Maracujaschorle	0,3l 3,30
Benediktiner Weißbier			0,4l 4,10
alkoholfrei	0,5l 4,80	Apfel-, Kirsch-, oder	
Malzbier	0,33l 3,00	Orangensaft	0,2l 3,00
Schweppes	0,2l 3,00	KiBa	0,2l 3,40
Bitter Lemon, Tonic		(Kirsch-Bananennektar)	

heiße Getränke



Tasse Kaffee	2,50	Teespezialitäten	2,80
Becher Kaffee	3,00	<i>Assam Earl Grey Darjeeling</i>	
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50	<i>Früchtetee Kamille Grüner Tee</i>	
Becher Kaffee koffeinfrei	3,00	<i>Rooibos-Caramel Minze</i>	
Cappuccino	3,50		
Milchkaffee	3,50		
Latte Macchiato	3,60	Heiße Schokolade	3,20
Latte Caramel	4,00		
mit Caramelsirup		Milchschaum	2,20
Espresso	2,80		
Espresso Macchiato	3,00	Milchschaum	2,60
doppelter Espresso	4,00	Mit Caramelsirup	

Biere vom Fass

König Pilsener	0,3l	3,20
	0,4l	4,20
Alsterwasser Pilsener mit weißer Limonade	0,3l	3,20
	0,4l	4,20
Köstritzer Kellerbier	0,3l	3,40
	0,5l	4,80
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,3l	3,20
	0,5l	4,80
Isarwasser Weißbier mit weißer Limonade	0,3l	3,20
	0,5l	4,80

König Pilsener



alkoholfreie Biere

Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,80
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,20

Spirituosen

Bessen Genever (17% vol.)	2cl	2,50
Bailey's Irish Cream (17% vol.)	2cl	2,50
Oldesloer Korn (32% vol.)	2cl	2,50
Helbing Kümmel (35% vol.)	2cl	2,50
Malteser / Aquavit (40% vol.)	2cl	2,90
Jubiläums Aquavit (42% vol.)	2cl	2,90
Obstbrand (32% vol.)	2cl	2,90
Jägermeister (35% vol.)	2cl	2,50
Ramazotti / Averna (35% vol.)	4 cl	4,00
Grappa (40% vol.)	2cl	3,00
Sambuca (35% vol.)	2cl	2,80
Sherry dry/ medium (15% vol.)	5cl	4,00
Longdrinks 4cl	0,2l	5,50
Gin-Tonic, Bacardi-Cola		
Ballentines-Cola, Wodka-Lemon		



Sekt

Piccolo	0,2l	4,30
Hausmarke	0,7l	17,00
Aperol-Spitz	0,25l	5,80

Weißweine / Rosé

Grauburgunder Qba trocken	0,1l	3,00
Weingut Seebrich Rheinhessen	0,2l	5,40
Ein herrlich fruchtiger Grauburgunder mit Nuancen von Melone. Er ist frisch, und hat einen eleganten Körper.	0,7l	17,50
Müller-Thurgau Qba trocken	0,1l	3,00
Winzer Sommerach, Franken	0,2l	5,30
Harmonisch und gefällig, feine Frucht, zarte Muskatnote.		
Grüner Veltliner, trocken	0,1l	3,00
Weingut Gmeinböck, Weinviertel, Österreich	0,2l	5,40
klassischer Grüner Veltliner, weißer und schwarze Pfefferkörner, Paprika und eine fein eingebundene Säure.		
SommerLust Rivaner, fruchtig	0,1l	3,20
Winzer Sommerach, Franken	0,2l	5,90
Fruchtige Aromen mit feiner Würze, langer Abgang, würzig, Duft nach reifen Birnen.	0,7l	19,00
SommerLust Rosé, fruchtig	0,1l	3,20
Winzer Sommerach, Franken	0,2l	5,90
Erfrischender Körper, fruchtige Aromen, dezente Säure, Duft von Erdbeere	0,7l	19,00

Bei einer 0,7l Flasche Wein ist 0,2l Mineralwasser gratis dabei!

Rotweine

Merlot VdP Resplandy, trocken	0,1l	3,10
Val d'Orbieu, Südfrankreich	0,2l	5,50
Granatrot und schmeichelhaft. Tolle sanfte Gerbstoffe.	0,7l	18,00
Spätburgunder Qba trocken	0,1l	3,20
Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,2l	6,00
Dieser Spätburgunder ist gut zugänglich und elegant mit einem sauberen Rubinrot. Feine schmeichelhafte Tannine.	0,7l	19,50

Weinschorle

Weiß (Grauburgunder) oder rot (Merlot)	0,2l	4,90
--	------	------

Alle Preise sind in EUR angegeben und enthalten
Bedienung und die gesetzliche Mehrwertsteuer
von derzeit 19%

Die Zusatzstoffe unserer Speisen können gerne
eingesehen werden, wir reichen Ihnen gerne
eine Sonderkarte.

Sonderwünsche erfüllen wir gerne, erlauben uns diese,
je nach Aufwand, extra zu berechnen.

Impressum

Gasthaus Quellenhof

Inhaber Aubert Frommé
Rodenbeker Str. 126
22395 Hamburg

Kontakt:

Telefon: +49 40/6049228
E-Mail: info@gasthaus-quellenhof-hh.de

Umsatzsteuer-ID
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer:
50/066/02020

Aufsichtsbehörde
Bezirksamt Hamburg-Wandsbek
Schlossstr. 60
22041 Hamburg