
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



<i>Tasse Kaffee₁₁ Crème</i>	2,80 €
<i>Pott Kaffee Crème₁₁</i>	4,10 €
<i>Latte Macchiato_{11;G}</i>	3,90 €
<i>Latte Macchiato_{11;G} mit Aroma</i>	4,50 €
<i>Vanille₁, Haselnuss_{1;2;H}, Schokolade₁, oder Caramel₁</i>	
<i>Cappuccino_{11;G}</i>	2,90 €
<i>Cappuccino doppelt_{11;G}</i>	4,50 €
<i>Café au lait (Milchkaffee)_{11;G}</i>	4,50 €
<i>Espresso₁₁</i>	2,70 €
<i>Espresso doppelt₁₁</i>	4,50 €
<i>Espresso Macchiato_{11;G}</i> Espresso mit Milchhaube	2,80 €
<i>Café holländisch (Café Crème₁₁, 2cl Eierlikör_c und Sahne_G)</i>	5,00 €
<i>Café Baileys (Café Crème₁₁, 2cl Baileys_G und Sahne_G)</i>	5,60 €
<i>Rüdesheimer (Café Crème₁₁, 2cl Weinbrand und Sahne_G)</i>	5,40 €

Heiße Getränke

	0,3 l
COCAYA Schokolade_G	3,30 €
COCAYA Schokolade_G mit Sahne	3,80 €
COCAYA Schokolade_G mit 2 cl Baileys_G und Sahne_G	5,40 €
Heiße Milch_G	2,70 €
Heiße Milch_G mit Aroma Vanille ₁ , Haselnuss _{1,2,H} oder Caramel ₁	3,20 €
Heiße Zitrone	2,90 €
Heißer Sanddornsaft	3,70 €
Glühwein	3,80 €
Glühwein mit Amaretto	4,50 €
Grog mit Rum 4cl	4,30 €

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	3,10 €
--	---------------

Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
<i>Rostocker Pils</i> _A	3,40 €	4,90 €	9,70 €
			+1 Feigling
<i>Alsterwasser</i> _{8,A}	3,40 €	4,90 €	9,70 €
			+1 Feigling
<i>Rostocker Dunkel</i> _A	3,50 €	5,00 €	9,90 €
			+1 Feigling
<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i> _A	3,50 €	5,00 €	9,90 €
			+1 Feigling
<i>Bananenweizen</i> _A	3,50 €	5,00 €	

Flaschenbier

<i>Flensburger Pils</i> _A	0,5 l	4,50 €
<i>Rostocker Zwickel</i> _A	0,5 l	4,50 €
<i>Radeberger Pilsener</i> _A (alkoholfrei)	0,33 l	3,30 €
<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i> _A (AF)	0,5 l	4,50 €

Longdrinks

<i>Bacardi Cola</i> _{1,8,11}	6,30 €
<i>Havana Cola</i> _{1,8,11}	6,30 €
<i>Cola Wodka</i> _{1,8,11}	6,20 €
<i>Pernod Cola</i> _{1,8,11}	6,20 €
<i>Gin Tonic</i> _{8,12}	5,70 €
<i>Campari, Orange</i>	5,30 €
<i>Wodka Lemon</i> ₁₂	5,70 €
<i>Whisky Cola</i> _{1,8,11}	ab 6,90 €

(Jim Beam, Jack Daniels, Dimple_i)

Alle Mixgetränke mit 4cl Alkohol.

Alkoholfreie Getränke

Glashäger

<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,90 €
<i>medium, classic oder still</i>		
<i>Tonic</i> ₁₂	0,2 l	2,80 €
<i>Bitter Lemon</i> ₁₂	0,2 l	2,80 €
<i>Ginger Ale</i> _{1,12}	0,2 l	2,80 €
<i>Rote Brause (Himbeere)</i> _{1,8}	0,2 l	2,80 €
<i>Grüne Brause (Waldmeister)</i> _{1,8}	0,2 l	2,80 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,80 €
<i>Coca Cola</i> _{1,8,11} , <i>Coca Cola Zero</i> _{1,9,11}	0,2 l	2,80 €
<i>Sprite</i> ₈	0,2 l	2,80 €
<i>Fanta</i> _{1,8}	0,2 l	2,80 €
<i>Spezi</i> _{1,8,11}	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,70 €

Elmenhorster Fruchtsaftgetränke

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft,</i> <i>Multivitaminsaft, Kirschnektar, Bananennektar,</i> <i>Traubensaft, Tomatensaft und Sanddornnektar</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,20 €

<i>Alle Säfte sind auch als Schorle möglich!</i>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,70 €

Spirituosen

<u>Weinbrand</u>	4 cl	<u>Whiskey</u>	4 cl
<i>Wiltthener Goldkrone</i>	3,30 €	<i>Jim Beam</i>	4,60 €
		<i>Jack Daniels</i>	4,90 €
<u>Klare/Aquavite</u>	4 cl	<i>Dimple₁</i>	5,50 €
<i>Nordhäuser Korn</i>	3,40 €	<u>Anis⁵</u>	4 cl
<i>Wodka Gorbatschow</i>	3,80 €	<i>Quzo 12</i>	3,60 €
<i>Rostocker Kümmel</i>	3,80 €	<i>Küstennebel</i>	3,30 €
<i>Linie Aquavit</i>	4,40 €	<i>Pernod</i>	3,80 €
<i>Malteser Aquavit</i>	4,40 €	<i>Sambuca</i>	3,50 €
<u>Kräuter/Bitter</u>	4 cl		4 cl
<i>Jägermeister</i>	3,80 €	<i>Ramazotti</i>	4,00 €
<i>Wurzelpeter</i>	3,80 €	<i>Fernet Branca₁</i>	4,00 €
<i>Boonekamp₁</i>	3,30 €		
<u>Unser Tipp:</u>	Sagenhafter Roter Hengst		4,20 €
<u>Grappa/Obstler</u>	4 cl	<u>Liköre</u>	4 cl
<i>Williams Christbirne</i>	4,00 €	<i>Baileys_e</i>	4,30 €
<i>Grappa</i>	4,90 €	<i>Kirsche, Eierlikör_e,</i>	3,20 €
<i>di Chardonnay</i>		<i>Pflaume</i>	
		<i>Pfefferminzlikör</i>	3,20 €
<u>Rum</u>	4 cl	<i>Apfelkorn sauer</i>	3,20 €
<i>Bacardi carta blanca</i>	3,80 €		2 cl Fl.
<i>Havana Club 3. Jahre</i>	3,80 €	<i>Feigling</i>	2,20 €
DON PAPA	6,60 €	<i>Kümmerling</i>	2,20 €
<i>Captain Morgan</i>	3,80 €	<i>Underberg₁</i>	2,20 €

Aperitife

<i>Rotkäppchen Sekt</i> , halbtrocken	0,1 l	3,40 €
	0,75 l	16,50 €
<i>MIONETTO Prosecco</i> , trocken	0,2 l	5,90 €
<i>Aperol</i> , Spritz	0,2 l	6,50 €
<i>Grüne Wiese</i> (Sekt, Blue Curacao, Orangensaft)	0,2 l	5,90 €
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	3,80 €
<i>Hugo</i> , spritziger Sekt mit Holunder und Minze	0,2 l	3,80 €
	0,75 l	11,00 €

Weißweine

<u>Deutschland</u>	0,2 l	0,75 l	1,0 l
<i>Grauburgunder</i> , Qualitätswein trocken	4,70 €	15,00 €	---
<i>Markus Pfaffmann, Pfalz</i> Nase – Duft nach frischen Kräutern und Kernobst Gaumen – sehr saftig nach Birnen, Äpfeln und frischer Haselnuss			
<i>Riesling</i> , Qualitätswein halbtrocken	5,10 €	---	23,00 €
<i>Lorens & Söhne, Nahe</i> Nase – zart nach Orangeade und Minze Gaumen – Fruchtsüße mit Noten von Kernobst und Aprikose, belebende Mineralität			
<i>Müller Thurgau</i> , & <i>Morio Muskat</i> <i>Qualitätswein lieblich</i>	4,50 €	---	19,00 €
<i>Jung & Knobloch, Rheinhessen</i> Nase – Duft nach Rosen und Blumen, etwas Kräuterwürze, süßl. Mirabelle und Birne Gaumen – feinsaftig, Fruchtsüße, erfrischend nach Kernobst, Mirabellen und Pfirsich			
<u>Spanien</u> <i>El Mesón Blanco</i> , trocken	4,70 €	15,00 €	---
<i>Bodega El Mesón, Rioja DOCa</i> Nase – dezent fruchtig mit Pfirsich, Mango, grünem Apfel und leichter Duft von Limette Gaumen – zart, sehr sauber und mit einem fruchtig-frischen Nachhall			
<i>Gran Viña Sol</i>	7,00 €	24,20 €	---
<i>Miguel Torres, Penedès DO</i> (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
„Pink Vinyard“_L Qualitätswein trocken	5,20 €	16,70 €	---
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
Pinot Noir_L Qualitätswein trocken	5,10 €	16,70 €	---
Lergenmüller, Pfalz			
<i>Nase – Wacholder, zartsüßliche Gelbfrucht, etwas Milkschokolade</i>			
<i>Gaumen – animierende rote Frucht mit Schokolade, bleibt lange am Gaumen</i>			
Spätburgunder_L Qualitätswein halbt.			
Winzergenossenschaft Königsschaffhausen –	5,10 €	---	23,00 €
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	4,40 €	---	20,50 €
Jung & Knobloch, Rheinhessen			
<i>Nase – frisch nach roten fruchtigen Beeren</i>			
<i>Gaumen – feinsüßliche Beerenfrucht & Milkschokolade, viel Kraft und tolle Balance</i>			

Spanien

Sangre de Toro_L	7,10 €	24,20 €	---
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>			

Südafrika

Ruby Cabernet_L	4,70 €	15,20 €	---
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_L, lieblich	3,40 €	---	---
<i>Fruchtiger Perlwein(gekühlt)</i>			

Eisbecher

Eissorten: Vanille <small>H,C,G</small> & Schokolade <small>H,C,G</small> Kugel	1,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,20 €
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , heißen Himbeeren und Sahne <small>G</small>	
Mandarinen Eisbecher	5,50 €
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Mandarinen und Sahne <small>G</small>	
Schokokuss	5,50 €
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Schokoladensoße <small>G</small> und Sahne <small>G</small>	
Schwarzwälder Eisbecher	6,20 €
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Kirschen, Likör und Sahne <small>G</small>	
Schwedeneisbecher	6,20 €
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Eierlikör <small>C</small> , Apfelmus <small>3</small> und Sahne <small>G</small>	
Bananensplit	7,10 €
mit 3 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Banane, Schokoladensoße <small>G</small> und Sahne <small>G</small>	
2 Kugeln Schokoladeneis <small>H,C,G</small> mit Eierlikör <small>C</small> und Sahne <small>G</small>	6,20 €
Eiskaffee <small>8,11</small> mit Sahne <small>G</small>	4,50 €
Eisschokolade <small>G</small> mit Sahne <small>G</small>	4,50 €
„Sanfter Engel“ mit Eis <small>H,C,G</small> , Orangensaft und Sahne <small>G</small>	4,50 €
Kinderüberraschungs – Eisbecher	4,50 €
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Schokoladensauce <small>G</small> , Sahne <small>G</small> & Überraschung	

Kuchen / Torte (je nach Angebot)

Himbeerkäsesahnetorte <small>A,G,H,E,F</small>	3,50 €
Erdbeerbuttermilchtorte <small>A,G,C,E,H,F</small>	3,50 €
Kirschkuchen <small>A,G,C,E,H,F</small>	3,00 €
Apfelkuchen <small>A,G,C,E,H,F</small>	3,00 €
Käsekuchen <small>A,G,C,E,H,F</small>	3,00 €
Portion Sahne <small>G</small>	0,80 €

Sonstiges

*Hausgemachte Sülze_J mit hausgem. Remouladensauce _{A,C,G} , Zwiebelringen, Gewürzgurke _J & Beilage nach Wahl	11,60 €
Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen Salat und hausgemachter Kräutercreme _G	13,90 €
Ofenkartoffel mit Streifen vom Angusrind Salat und hausgemachter Kräutercreme _G	18,90 €
Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs_D Salat und hausgemachter Kräutercreme _G	15,20 €
*Spaghetti_{A,C} mit Gorgonzolasauce _G	9,90 €
*Spaghetti_{A,C} picante (Sonnengereifte Tomaten in einer picanten Tomatensauce _{2,3} mit feiner Knoblauch – Oregano – Note)	9,90 €

Beilagen zum dazu bestellen

Portion Broccoli	3,50 €
Portion gebratene Zwiebeln	3,00 €
Portion frische Rahmchampignons_{A,I,C,G,J,F,3}	3,80 €
Portion frische gebratene Champignons	4,50 €
Portion hausgemachter Kräuterbutter_G	1,40 €
Portion hausgemachte Remoulade_{G,J}	2,80 €
Portion Sauce Hollandaise_C	2,40 €
Portion Gorgonzolasauce_G	3,20 €
Kräuterbaguette_{A,C}	1,80 €

Für unsere Kleinen (bis 12. Jahre)

„Kapitän Nemo“ Fischstäbchen _{A,C,D} mit Pommes Frites _A	4,90 €
„Miss Piggy“ kleines Schnitzel _{A,C} mit Pommes Frites _A	5,90 €
„Hänsel & Gretel“ Chicken Nuggets _{A,C} mit Pommes Frites _A	5,90 €
„Mickey Mouse“ 3 Kartoffelpuffer _A mit Zucker und Apfelmus ₃	4,20 €
„Schneeweißchen & Rosenrot“ Pommes Frites _A	3,70 €
„Rotkäppchen“ Nudeln _{A,C} mit Tomatensauce _{2,3}	4,70 €
<i>größere Portion</i>	8,50 €

Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka <small>3,2,C,G,J</small> , Toast <small>A,K,F</small>	4,80 €
Hausgemachtes Würzfleisch <small>A,G,L</small> mit Käse <small>G</small> überbacken, Toast <small>A,K,F</small>	6,20 €
(große Portion 9,90 €)	

Frisch vom Lavasteingrill

*Schweinesteak „au four“ mit Würzfleisch <small>A,G,L</small> und Käse <small>G</small> überbacken & Beilage nach Wahl	15,90 €
*Schweinesteak mit gebratenen Zwiebeln & Beilage nach Wahl	14,70 €
*Schweinefilet mit frischen Rahmchampignons <small>A,I,C,G,J,F,2,3</small> und hausgemachter Kräuterbutter <small>G</small> & Beilage nach Wahl	17,90 €
*Schweinefilet mit Gorgonzolasauce <small>G</small> & Beilage nach Wahl	17,30 €
*Hähnchenschnitzel <small>A,C</small> mit frischen Rahmchampignons <small>A,I,C,G,J,F,2,3</small> & Beilage nach Wahl	17,50 €

Zartes Rumpsteak vom Angusrind, lange gereift mit leichtem Fettrand

- **250g** mit gebratenen Zwiebeln & Beilage nach Wahl **23,50 €**
- **250g** mit frischen Rahmchampignons A,I,C,G,J,F,2,3 und
hausgemachter Kräuterbutter G & Beilage nach Wahl **24,50 €**
- **250g** mit hausgemachter Kräuterbutter G & Beilage nach
Wahl **22,90 €**
- **250g** mit Gorgonzolasauce G & Beilage nach Wahl **23,50 €**

Zartes Rib eye Steak vom Angusrind, lange gereift mit Fettauge

- **300g** mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter G &
Beilage nach Wahl **26,30 €**
- **450g** mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter G &
Beilage nach Wahl **33,50 €**

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 **15,90 €**
- *Hamburger Schnitzel** frisch paniertes Schnitzel_{A,C}
mit einem Spiegelei_c & Beilage nach Wahl **13,90 €**

Fischgerichte

- Ganze Scholle**_{A,D} (ohne Gräten) „**Finkenwerder Art**“ **15,90 €**
mit Speck_{2,3}, Zwiebeln & Beilage nach Wahl
- *Zanderfilet**_{A,D} **auf der Haut gebraten** **19,20 €**
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 **11,50 €**

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_{e,g,b} -Joghurt_{C,G,J} - Balsamico₁ - oder hausg. Himbeerdressing

- Hausgemachter Gurkensalat** **3,50 €**
- Weißkrautsalat** **3,50 €**
- Kleiner gemischter Salat** **4,60 €**
- Großer Salatteller** mit Kräuterbaguette_{A,C} **10,20 €**
- Großer Salatteller** mit Hähnchenbruststreifen und
Kräuterbaguette_{A,C} **14,50 €**
- *Bauernsalat** mit Oliven₆, Peperoni_{2,3,6}, Fetakäse_G und
Kräuterbaguette_{A,C} **11,70 €**

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