

Leckereres aus der Quack-Küche

Vorspeisen

- Lachsroulade gefüllt mit Räucherforelle auf marinierter Roter Bete an Linsenvinaigrette € 17,-
- Tatar, Sülze, Carpaccio & Zunge vom Rind mit Römersalat & Senfmousse € 18,-
- Komposition vom Kürbis & Burrata mit Basilikum-Schaum mit Rucola € 16,-

Quack's Klassiker

- Paté Maison mit Kleinem Salat & Dijon-Senfsauce € 11,-
- Quack's Fischsuppe mit Knobibrot, Rouille & Käse € 15,-
- Hausgemachte Terrine von der Gänsestopfleber € 20,-

Hauptgerichte

- Wolfsbarsch auf Artischocken-Risotto, Tomaten-Kompott & Petersilien-Jus 32,-
- Zanderschnitte auf Beluga-Linsen mit Gnocchis & Beurre blanc 25,-
- Geheirate mit Lauch, gebratenen Waldpilzen & Apfelkompott € 19,-
- Kalbsrückenschnitzel paniert mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat € 26,-
- Geschmorte Rinderroulade auf Vichykarotten mit Hoorische € 21,-
- Aubrac Rinderfilet mit Kohlrabi-Gemüse, geschmorten Schalotten & Gnocchis € 35,-
- Rücken & Parmantier vom Reh mit Apfel-Zwiebel-Confit & Selleriepüree € 34,-

Dessert & Käse

- Crème Brûlée mit geeistem Mocca & Mitabellen € 12,-
- Dreierlei Sorbet mit Joghurtsauce € 10,-
- Valrhona Schokoladenganaché mit zweierlei vom Apfel € 14,-
- Lauwarme Tarte Maison mit Sahne & Karamelsoße € 6,-
- Ausgesuchte Rohmilchkäse (4 Stücke) € 10,-

Bitte beachten Sie, dass für Rechnungen ab € 250,- Ihre Firmenadresse notwendig ist. Nachträgliche Rechnungen können leider nicht mehr erstellt werden, vielen Dank! Rechnungen können nur tischweise erstellt werden – danke für Ihr Verständnis!

Menü Weismüller

Paté Maison mit Kleinem Salat & Dijon-Senfsauce
2018 Auxerrois trocken · Weingut Schmitt Weber · Perl
0,1l Glas aus der Magnum 1,5l

Geschmorte Rinderroulade auf Vichykarotten mit Hoorische
2017 Convento Oreja · Crianza · Ribuelo del Duero · Spanien
0,1l Glas aus der Magnum 1,5l

oder

Aubrac Rinderfilet mit Kohlrabi-Gemüse, geschmorten Schalotten & Gnocchis
2015 Barolo · Azelia · Piemont · Italien · 0,1l Glas aus der Magnum 1,5l

Tarte Maison

Menü Roulade € 34,-

Menü Rinderfilet € 42,-

Menü Vital

Lachsroulade gefüllt mit Räucherforelle auf marinierter Roter Bete an Linsenvinaigrette
2017 Weißburgunder trocken · Weingut Christmann · Pfalz
0,1l Glas aus der Magnum 1,5l

Zanderschnitte auf Beluga-Linsen mit Gnocchis & Beurre blanc
2018 Lugana „Selva“ S. Capuzza · Venetien
0,1l Glas aus der Magnum 1,5l

Dreierlei Sorbet mit Joghurtsauce
€ 46,-

Weinbegleitung inkl. Café oder Espresso bei Menüs Weismüller oder Vital
€ 18,-

Quack's Feinschmeckermenü

4 Gänge nach Markteinkauf auf Empfehlung
€ 69,-

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse erhalten sein: glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!

Quack-Freitag-Special

immer wieder freitags ...
gegrillter Hummer & Meer · Côte deBoeuf

Mittags Menü

etwas Feines in der Mittagspause
2 Gänge
€ 20,-
oder
3 Gänge
€ 23,50

Plat du Jour

tagesaktuell aus der Quack-Küche
(nur mittags)
€ 19,-

Unsere vorläufigen Öffnungszeiten

Dienstag bis Donnerstag
von 12.00 bis 15.00 Uhr
von 18.30 bis 22.30 Uhr

Freitag & Samstag
von 18.00 bis 23.00 Uhr

Alle Gerichte auch für unser AUSSER-HAUS-SERVICE

verfügbar (außer Sorbet)
Ideal für Büro oder Geburtstagsfeier!
Fragen Sie uns telefonisch oder vor Ort!



Restaurant Quack

0681 52153 | restaurant-quack.de