

Moin Liebe Gäste,

*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 vegetarisch zubereitet werden.



Dieses Gericht kann vegan zubereitet werden.

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit bunter Gemüseeinlage
und Fleischbällchen

€ 4,80 E

Tomatencremesuppe

mit Gemüsestreifen
und Tomatenwürfeln

€ 4,80 DEI

Currycremesuppe

mit gebratenen Putenbruststreifen, Sahnehaube
und gerösteten Mandeln

€ 4,80 DEIK

Norddeutsche Krabbenuppe

mit Grönlandkrabben, Lauchzwiebel
und Dill-Sahne

€ 5,40 BCDI



VORSPEISE

Gemischter Vorspeisensalat

mit Paprika, Gurke, Lauchzwiebel
und Tomate

€ 4,00

Bruschetta nach Art des Hauses

Röstbrot mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch
und Mozzarella überbacken

€ 4,50 ID

Carpaccio vom Holsteiner Rind

mit Parmesan, Pesto, Rucola
und gerösteten Pinienkernen

€ 7,00 DK

Matjes Tartar

mit Apfel, Zwiebelringen, Gurke,
frischem Dill und Schwarzbrot

€ 5,00 BI



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

SALATE

Gemischter Salat

mit Paprika, Gurke, Lauchzwiebel und Tomate

Klein - € 4,00 | Groß - € 8,00

wahlweise mit:

- Röstbrot (3 Scheiben)   + € 2,00
- gebratenen Rumpsteak Streifen (100g) + € 7,50
- Kochschinken, Ei und Käse   + € 2,50
- Mozzarella oder Schafskäse  + € 3,00
- gebratenen Scampis  + € 4,00
- gebratenen Putenbruststreifen (100g) + € 3,50
- Carpaccio-Streifen und Parmesan  + € 4,50
- Gebratene Lachstreifen (100g)  + € 6,00

Wählen Sie Ihr Dressing:

French, Fruchtvinaigrette, American oder Balsamico









VEGETARISCH

Gebackene Ofenkartoffel

mit saisonalem Gemüse gefüllt,
dazu Kräuterquark

€ 11,50 

Bunte Gemüsepfanne a la Quellenhof

Gemischtes saisonales Gemüse,
mit Mango-Sauce, dazu Reis

€ 12,50 

„Quellenhof Veggie-Burger“

mit hausgemachtem Gemüsebratling, Gurke, Tomate,
knackigem Salat, Aioli und Pommes

€ 13,50    



Unsere Weinempfehlung:

Grauer Burgunder „Spätlese“ vom Weingut Scherr aus der Pfalz
Genießen Sie den kräftigen Burgunder mit einem Gaumenspiel von
reife Aprikosen, frischem Heu und blumig, nussigem Abgang.

Die Gerichte mit einer Markierung enthalten eine bestimmte Zutat bzw. ein daraus gewonnenes Erzeugnis.

 Eier  Fisch  Krebstiere  Milch  Sellerie  Sesamsamen  Schwefeldioxid & Sulphite  Erdnüsse  Glutenhaltiges Getreide  Lupine  Schalenfrüchte  Senf  Sojabohnen  Weichtiere

SPEZIALITÄTEN AUS FLUSS & MEER

Paniertes Seelachsfilet, gebraten

mit Salatbeilage, Remoulade
und Bratkartoffeln

€ 14,00 


Lauenburg'scher
Teller 2018

„Maräne im Moor“

Gebratenes Maränenfilet in einer Honigkruste,
auf Spinat gebettet, dazu Kräuterkartoffeln
und Orangen-Krebssauce

€ 14,50 

Forellenfilet

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

€ 15,50 

Möllner Pannfisch

gebratene Filets von Lachs, Seelachs, Maräne und Forelle

Stecknitz) auf Gemüse-Bratkartoffeln mit Remoulade

oder

Seeräuber) auf Bratkartoffeln mit Salat und Sauce Hollandaise

€ 17,00 

Schollenfilet, gebraten

mit Grönlandkrabben, Hummersauce,
Salzkartoffeln und Salat

€ 15,20 

Pochiertes Lachsfilet

im Dillmantel, mit saisonalem Gemüse,
und tomatisiertem Reis

€ 15,50 

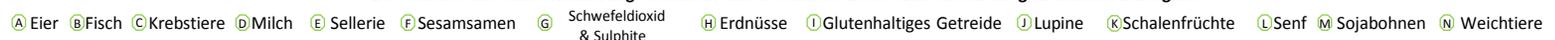


Kegeln für Jung und Alt

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

STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

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

Klassik) mit Pilzen, Zwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise 

oder

Eulenspiegel) mit saisonalem Gemüse, Champignons, Rosmarienkartoffeln und Kräuterbutter

€ 16,00 

Putensteak 200g

mit fruchtiger Currysauce, Butterreis und Salat

€ 15,50 

Rumpsteak 200g oder 300g

Klassik) mit Pilzen, Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat 

oder

Gärtnerin) mit Ofenkartoffel, Kräuterquark, und saisonalem Gemüse 

200g - € 18,50

300g - € 24,50

Pfeffersteak „vom Rind“

an Pfeffersauce, mit Pommes und Salat

€ 16,00 



Unsere Weinempfehlung:

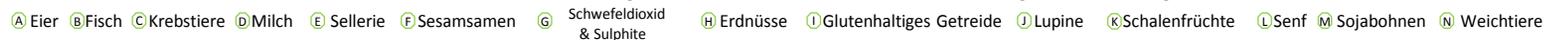
Dornfelder QbA vom Weingut Scherr aus der Pfalz

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

FLEISCH SPEZIALITÄTEN

Medaillons vom Lamm

mit Rahmchampignons, dazu Speckbohnen
und Rosmarienkartoffeln

€ 16,00 

Filetteller

Schweinefilets auf Rahmchampignons
mit saisonalem Gemüse und Krokette

€ 15,00 

Wasserturmteller 2.0

Medaillons von Schwein, Lamm und Pute,
mit saisonalem Gemüse
und Rosmarienkartoffeln

€ 15,50 

Paniertes Schnitzel von Pute oder Schwein

mit Champignons, saisonalem Gemüse,
Sauce Béarnaise und Krokette

€ 15,20 

„Quellenhof Burger“

mit hausgemachtem Rindfleisch-Patty (180g),
knackigem Salat, Tomate, Gurke,
Aioli und Pommes

€ 13,50 



Geschenkgutschein

Ob für einen Restaurantbesuch, zum Brunch, zum Frühstück
oder über einen Betrag, gerne erstellen wir Ihren
individuellen Gutschein. Sprechen Sie uns an!



Die Gerichte mit einer Markierung enthalten eine bestimmte Zutat bzw. ein daraus gewonnenes Erzeugnis.

 Eier  Fisch  Krebstiere  Milch  Sellerie  Sesamsamen  Schwefeldioxid & Sulphite  Erdnüsse  Glutenhaltiges Getreide  Lupine  Schalenfrüchte  Senf  Sojabohnen  Weichtiere

UNSERE KLASSIKER

Sauerfleisch

mit Salatbeilage, Remouladen-Sauce und Bratkartoffeln

€ 12,00 A D E L

Matjesfilet

mit Salatbeilage, Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln

€ 12,50 A B D

Aal in Gelee

mit Salatbeilage, Remouladen-Sauce und Bratkartoffeln

€ 14,50 A B E L

Bauernfrühstück

mit geräuchertem Schinken und Gewürzgurke

€ 12,50 A D

Illustrierter Teller

mit Käse, Aufschnitt, Fisch, Brot und Butter

€ 9,00 B D I

Currywurst

mit Pommes

€ 7,20 A

DESSERT

Crème brûlée

mit karamellisiertem braunen Zucker
und Beerenfrüchten

€ 5,00 A D

Hausgemachte Rote Grütze

mit Beerenfrüchten, Vanilleeis
und Sahne A D

€ 4,80

Dessertvariation „Q“

nach Angebot des Tages.

Fragen Sie gerne beim Service nach.

€ 5,50

Käse-Auswahl

mit 3 Sorten Käse, Brot, Butter,
Früchten und Nüssen

€ 6,80 D I K



Geschenkgutschein

Ob für einen Restaurantbesuch, zum Brunch, zum Frühstück
oder über einen Betrag, gerne erstellen wir Ihren
individuellen Gutschein. Sprechen Sie uns an!



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