



– SPEISEKARTE –

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE



Rinderkraftbrühe A,C,N mit Markklößchen und Maultaschen	7,70 €
Carpaccio vom Rind C,D Rindfleisch hauchdünn geschnitten mit gebratenen Champignons, Sellerie und Parmesan, dazu openfrisches Baguette	17,50 €
Vitello tonnato B,K rosa gegartes Kalbsfleisch in einer cremigen Thunfischcreme, dazu openfrisches Baguette	17,50 €
Gebratene Black Tiger Garnelen A,B,J,K,1,3,11 mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern auf Rösti an Edelblattsalaten	19,90 €
Drei Röstini`s C,F,J,K,1,3,11,24 mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich an kleinem Salatbukett	16,60 €
Vier kleine Bruschetta A geröstetes Weißbrot mit Knoblauch, Olivenöl, gehackte Tomaten	8,80 €
Zarter, dünn geschnittener Tafelspitz C,K,N,1,3,11,24 mit Vinaigrette an Salzkartoffeln	14,90 €
Zarter, dünn geschnittener Tafelspitz C,K,N,1,3,11,24 mit Vinaigrette an Salzkartoffeln	14,90 €
Antipastiteller „Quellenhof“ A, B, C, D, K Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit openfrischem Baguette	18,50 €



SALATE

Beilagensalat C,J,K,1,3,11,24 mit Balsamicodressing , frische Blattsalate, Mais, Ei ,Tomate und Zwiebeln	5,50 €
Großer Gemischter Salat	15,50 €
Salatteller „Quellenhof“ A,C,G,J,K, 1,3,11,24 Blattsalate mit marinierten Putenbruststreifen & gebr. Champignons	21,90 €
Salatteller mit 4 gebratenen Blacktigergarnelen A,C,G,J,K, 1,3,11,24 Blattsalatvariation mit gebr. Garnelen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch u. frischen Kräutern Zu unseren Salattellern reichen wir openfrisches Baguette und Butter.	28,50 €



BURGER

- Classic** A,H,J,K,N,1,2,3,11,23 **18,80 €**
saftiges Rindfleischpatty ca.180 gr. mit Salat, Gurken, Zwiebeln
und leckerem Hamburgerdressing im Bun,
dazu reichen wir Pommes frites
- alternativ auch mit Käse** **19,80 €**



PINOT'S PASTA

- Garnelenpasta aglio e olio** A,B,J,K,1,3,11 **26,50 €**
5 Black-Tigergarnelen in einem Olivenöl-Knoblauchsud mit Tomaten,
Zwiebeln und frischen Kräutern gebraten & Pasta
- Pollo al Parmigiano** **22,50 €**
Cremige Pasta mit knusprigen Streifen vom Hähnchenbrustfilet & ganz viel Parmigiano,
Mozzarella und Basilikum runden das Gericht ab



VOM SCHWEIN

- Cordon bleu** A,C,J,2,7,24 **17,90 €**
mit gekochtem Schinken und Emmentaler gefüllt, nur vom Schweinerücken.
- „Wiener Art“** A,C,J,N,24 **16,00 €**
- mit Rahmsauce** A,C,J,N,24
mit Champignonrahmsauce A,C,J,N,24
mit Pfefferrahmsauce A,C,J,N,3,24
mit geschmorten Zwiebeln A,C,J,24
mit Sauce Hollandaise A,C,J,N,24 (alle Schnitzelvariationen) **19,90 €**

Wir servieren unsere Schnitzel mit Pommes Frites.

Gerne können Sie auch zwischen Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln wählen. (Aufpreis 3,50 Euro)



VOM RIND

„Argentinisches Rumpsteak“^r ca. 300 gr. Rohgewicht **33,90 €**

mit hausgemachter Kräuterbutter J, Zwiebeln oder Pfefferrahmsauce A,C,J,NS,24

Tafelspitz^{J,N,1,3,11,23,24} mit Meerrettichsauce – scharf –** **22,90 €**

mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Roter Bete



VOM GEFLÜGEL

„Quellenhofpfännchen“^{A,C,G,J,K,N,1,11,24} **22,90 €**

zarte Putenbruststreifen mit Speck, frische Champignons,
in einer Mascarpone-Rahmsauce, hierzu reichen wir Pommes Frites



VEGETARISCH

Gemüseschnitzel^{A,C,J,K,N,1,11,24} **18,80 €**

mit Kräutersahnesauce und Pommes Frites

Gegrillter Schafskäse^{A,J,1,3,6,23} **17,70 €**

mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven



DESSERT

Hausgemachte Panna Cotta mit Schattenmorellen **9,50 €**

Hausgemachte Tiramisu^{A,C,D,J,1,2,3,11,23,24} **9,50 €**

Chocolate Lava Cake^{A,C,D,J,1,2,3,11,23,24} **11,50 €**

mit Vanilleeis

Warmer Apfelstrudel^{A,C,J,11,24} **9,90 €**

an Bourbon-Vanille-Eis und Sahne

Hausgemachte Waffeln^{A,C,J,11,24}

- mit Puderzucker **7,70 €**
- mit heißen Kirschen & Vanillesoße **11,50 €**



EISKARTE

Gemischtes Eis J	6,60 €
3 Kugeln nach Wahl	
Gemischtes Eis J,24	7,70 €
3 Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne	
„Heiße Liebe“ J,24	11,50 €
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	
„Schwarzwaldbecher 'mal anders“ A,J,1,2,3,11,23,24	12,90 €
1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis auf Amarettinis, mit Kirschen, Baileys und Schlagsahne	
Eissorten:	
Vanille J, Erdbeere J, Schokolade J, Walnuss J,E, Zitrone J	
1 Bällchen Eis J	2,50 €
1 Portion Sahne J,24	1,50 €
Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne J,9,24	8,80 €



Saisonale Empfehlungen unserer Küche

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage 8,80 €

Rheinhessischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder Buttersauce, hierzu reichen wir Salzkartoffeln 24,90 €

Geflügelschnitzel mit 4 Stangen Spargel

mit Sauce Hollandaise oder Buttersauce, hierzu reichen wir Salzkartoffeln 29,90 €

Garnelenpfännchen A,B,J,K,1,3,11

28,80 €

7 Black-Tigergarnelen in einem Olivenöl-Knoblauchsud mit Tomaten,
Zwiebeln und frischen Kräutern gebraten, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Zwei gebratene Zanderfilets A,B,J,K,1,3,11

27,50 €

mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln

Bad Kreuznach, im Mai 2026

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie nach unserer Winterpause und trotz geschlossener Quellenhofbrücke bei uns begrüßen zu dürfen!

Für uns ist die Schließung der Quellenhofbrücke, vielleicht die größte Herausforderung in der 50-jährigen Geschichte des Quellenhofs unter der Leitung der Familie Alex Jacob.

Da wir jedoch nach wie vor gut erreichbar über die Thermalbadbrücke und die Nahebrücke am Brauwerk ,
durch den Nachtigallenweg erreichbar sind und über unentgeltliche Parkplätze am Haus verfügen,
sind wir zuversichtlich, dass wir zusammen mit Ihnen,
unseren treuen Gästen, diese für uns schwierige Situation meistern werden.

In diesem Sinne herzlich willkommen im Quellenhof!

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Ihr

Quellenhofteam & Ihre Familie Alex Jacob