

Quitte
à la Carte



Quitte · Mittelitter 10 · 42719 Solingen · Tel. 02 12/230 39 50 · quitte@ittertal.de
Öffnungszeiten Restaurant: Donnerstag, Freitag und Sonntag ab 17:30 Uhr.

Speisen & Getränke



Willkommen

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der Quitte im schönen Ittertal!
Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Um unsere stets frisch zubereiteten Speisen zu genießen, müssen Sie kein Schwimmer, Volleyballer oder Eisläufer sein. Unsere Speisekarte bietet etwas für jeden Geschmack – auch die Kleinen kommen nicht zu kurz. Bitte beachten Sie auch unsere speziellen saisonalen Angebote! Die große, beheizte, überdachte Terrasse ist im Sommer und Winter geöffnet.

Unsere verschiedenen Räumlichkeiten bieten viel Platz für Familienfeiern wie Polterabende, Hochzeiten, Geburtstage. Für Feierlichkeiten im privaten Rahmen liefern wir selbstverständlich auch Buffets zu Ihnen nach Hause. Sprechen Sie uns an!

Das Quitte-Team freut sich über Ihren Besuch!

Speisen

Für den kleinen Hunger

- Tagessuppe € 3,80
Aijoli mit Brot € 3,80
Hausgemachte Currywurst „mal anders“ mit Pommes und Majo € 6,50
Brotzeitler „Wald“ luftgetrocknete Salami, Serranoschinken, Käsegarniert mit Oliven, Pepperoni und Brot € 7,50
„Strandläufer“ Weichkäse überbacken mit Paprika und Zwiebeln € 7,50
Antipasti-Platte mit frischem Brot € 8,50
Garnelen in Knoblauchöl im Pfännchen heiß serviert € 8,50

Salate

- „Eisläufer“ Salate der Saison mit Schinken und Käse € 8,50
„Fitnessteller“ Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons € 10,80
„Schwimmer“ Salate der Saison mit Garnelen, Brot und Aijoli € 11,50
Salatteller „Quitte“ Salate der Saison mit gebratenen Roastbeefstreifen € 12,50

Schnitzelspezialitäten vom Schwein

- „Wiener Art“ mit Beilage nach Wahl und gemischtem Salat € 10,50
„Ungarischer Art“ mit Paprikasauce – pikant, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat € 12,50
„Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat € 12,50
„Cordon bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat € 13,80

Zu allen Spezialitäten-Gerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffel oder Röstis.

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.



Nudeln

Panzerotti mit Steinpilzfüllung an Speck-Steinpilzrahm mit frischem Parmesan	€ 11,50
Rigatoni mit Garnelen und Tomaten in Knoblauch-Chili-Rahm	€ 11,50

Spezialitäten a la Quitte

Bergisches Krüstchen Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und Salatgarnitur	€ 10,80
„Holsteiner Toast“ Schnitzel auf Toast, Röstzwiebeln Spiegelei und Salatgarnitur	€ 11,50
Pfefferkrüstchen Schweinerückensteak auf Toast mit Spiegelei und Salatgarnitur	€ 12,50
Schnitzelpfanne „Rü“, 2 kleine Schnitzel mit div. Gemüse, Sauce Hollandaise und Beilage nach Wahl in der Pfanne serviert	€ 13,50
Grillteller „Ittetal“ versch. Fleischsorten dazu Beilage nach Wahl und Djuwetchreis und gemischtem Salat	€ 15,50
Schlemmer-Grillplatte für 2 Personen versch. Fleischsorten dazu Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 31,50
Schlemmer-Grillplatte für 4 Personen versch. Fleischsorten dazu Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 58,00

Steakspezialitäten vom argentinischen Rind, ca. 250g

„Walder“ mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 20,50
„Kufstein“ mit Sauce Bernaise überbacken dazu frittierte Zwiebelringe, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 22,50
„Manhattan“ an einer Preiselbeer-Senf-Pfeffer-Rahmsauce, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 23,50
„Royal“ mit Steinpilzen, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 24,50

Geflügelspezialitäten vom Huhn

„Ungarischer Art“ mit Paprikasauce – pikant, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 12,50
„Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 12,50
„Feuer-Huhn“ mit Pfeffersauce, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 12,50

Spezialitäten vom Fisch

Rotbarschfilet „klassisch“ gebacken im Eimantel, mit hausgem. Remoulade, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 9,50
Rotbarschfilet „Mailänder“ natur gebraten, mit Tomaten, Käse und Kräutern überbacken in der Pfanne serviert, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 11,50
Rotbarschfilet „Florentiner“ Blattspinat im Knoblauchrahm mit Käse überbacken, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 12,50
Garnelen-Topf Garnelen in einer feurigen Tomaten-Knoblauchsauce mit Käse überbacken, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat	€ 12,50

Kids-Menü

„Alf“ leerer Teller mit Besteck zum Trommeln	€ 0,00
„Lea-Lu“ Nudeln mit Ketchup	€ 3,50
„Zuckerbienenchen“ Apfelpfannekuchen mit Zimt und Zucker	€ 4,50
„Schokoschnute“ Pfannekuchen natur mit Nutella	€ 4,50
„Fee“ Chicken Nuggets mit Pommes und Mayo	€ 5,20
„Mecki“ Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Mayo	€ 5,80

Zu jedem Kids-Menü gibt's eine kleine Überraschung als Nachtisch.

Zu allen Spezialitäten-Gerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffel oder Röstis.






Alle Preise verstehen sich in Euro incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Mineralwasser	0,25 l	€ 2,00
	0,75 l	€ 5,60
CocaCola ^{1, 2, 8} / CocaCola light ^{1, 2, 3, 4, 8} Sprite ³ / Fanta ^{2, 3, 6, 9} / Apfelschorle ⁷	0,25 l	€ 2,00
Orangensaft / Apfelsaft Flasche	0,20 l	€ 2,60
Bitter Lemon ^{5, 6, 8} Flasche	0,20 l	€ 2,60
Glas Milch	0,20 l	€ 1,00

Bier

Veltins Pilsener		0,30 l	€ 2,00
		0,50 l	€ 3,20
Füchschen-Alt		0,25 l	€ 2,00
Reissdorf-Kölsch		0,30 l	€ 2,00
Malzbier		0,30 l	€ 2,00
Münchener Hofbräu Hefeweizen Hell		0,50 l	€ 3,50
Münchener Hofbräu Weizen alkoholfrei		0,50 l	€ 3,50
Veltins alkoholfrei		0,33 l	€ 2,80

Aperitif

Prosecco	0,10 l	€ 2,50
Aperol Sprizz	0,10 l	€ 3,50

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1= koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3= mit Süßungsmittel, 4= enthält Phenylalaninquelle, 5= Chinin, 6= Antioxidationsmittel, 7= mit Konservierungsstoffen, 8= Säuerungsmittel, 9= Stabilisator



Getränke

Weine

Nero d'Avola, rot, trocken	0,25 l	€ 4,50
Nero d'Avola, rot, trocken	0,50 l	€ 8,50
Silvaner Grauer Burgunder, weiß, trocken	0,25 l	€ 4,50
Silvaner Grauer Burgunder, weiß, trocken	0,50 l	€ 8,50

Spirituosen

Korn	2 cl	€ 1,60	Obstler	2 cl	€ 2,40
Sangrita	2 cl	€ 1,80	Williams	2 cl	€ 2,40
Ouzo 12	2 cl	€ 2,10	Haselnuss	2 cl	€ 2,40
Underberg	2 cl	€ 2,10	Linie-Aquavit	2 cl	€ 2,80
Fernet Branca/Menta	2 cl	€ 2,10	Baileys	2 cl	€ 2,80
Krumme	2 cl	€ 2,10	Averna	2 cl	€ 2,80
Jägermeister	2 cl	€ 2,10	Ramazotti	2 cl	€ 2,80
Malteser	2 cl	€ 2,40	Osborne	2 cl	€ 2,80
Wodka	2 cl	€ 2,40	Grappa	2 cl	€ 2,80
Sambuca	2 cl	€ 2,40			

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 1,80
Espresso	€ 1,80
Glas Tee	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 2,80
Kakao mit Sahne	€ 2,80
Grog	€ 2,90
Tee mit Rum	€ 3,50

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

