

DANKESCHÖN

Herr Thielmann
Bad Dürrhein
Aasener Wild

-

Büffel Bill
Singen

Weiderind vom Bodensee

-

Tim und Isabelle
St.Peter
Weidehuhn

-

Hofgut Silva
Oberkirch

Schweine aus extensiver Freilandhaltung

-

Butter Boyz
Regen
Bio Butter

-

Hof Klausmann
Obereschach
Eier, Kartoffeln und Blumen

-

Montlerei
Bad Dürrhein
Gemüse und Salate

-

Ewald Fürst
Höri

Obst und Gemüse vom Bodensee

-

Peter Blessing
Villingen
regionales Gemüse und Salate

-

Prohoga
Schwenningen
unser Großhandel des Vertrauens

-

Forellen Hof Braun
Unterkirnach
Saibling, Forellen und Lachsforellen

-

Frombaar
Hüfingen
Käse, Joghurt

-

Antonio Hof
Bad Dürrhein
Milch, Weiderind

KURHAUS

Kulinarik & Kultur... von hier

SPEISEKARTE

MI- SA
17:45-20.45

-
SA-SO
12:00-14.00

Herzlich willkommen im
KURHAUS

erleben Sie bei uns eine köstliche Reise durch regionale Produkte, modern interpretiert und traditionell zubereitet.

Unsere Portionen sind bewusst klein gehalten, damit Sie die Vielfalt unserer Speisekarte entdecken und genießen können.

APPERITIV

GLAS WINZERSEKT	0,1l	7,-
Hofcuvée Sekt Brut von Höfflin		
SPARKLING JUICY TEA	0,1l	6,-
Spritziger weißer Tee mit Tahiti-Vanille und Quitte erfrischend fruchtig.		
NEGRONI		11.-
Gin Wermut Campari		

ZUM APERITIF

FROMBAAR (Roh Milch Hartkäse)		8,-
12 Monate gereift		
SALAMI VOM DAMWILD		6,-
von Herr Thielmann		
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN (60GR)		11,-
vom Hofgut Silva 2 Jahre gereift		

KLEINE GERICHTE

KROKETTE vom Schmorbraten		3,-stk
SAUERTEIGBROT hausgemacht		7,-
gesalzene Bio Butter		
REGIONALE BLATT SALATE		10,-
Mandel Joghurt Dressing Minze		
SCHWARZWALD-GAZPACHO		14,-
Gelbe Beete Aprikose Estragon		
Weinempfehlung		
2022 GRAUBURGUNDER Schäfer Heinrich		
TARTAR VON DER ROTEN PAPRIKA		14,-
Sonnenblumenkerne Brunnenkresse		
PILZ BRÜHE		11,-
(vegetarisch)		
Kürbis Schnittlauch Schmand		
SAIBLING spanisch mariniert		15,-
Kerbel Chili Karotte		
PASTETE IM TEIGMANTEL vom Weidehuhn		16,-
Chicorée Birnen Chutney		
Weinempfehlung		
2022 RIESLING GUT VON BEIDEN		
RINDERROULADE roh		15,-
(Badisches Carpaccio von der Bodenseefärs)		
Gurke Senf Saure Jus		
OCHSENMAULSALAT heiß		14,-
Kalbskopf Kutteln Kircherbsen Radieschen		

HAUPTGERICHTE

POCHIERTES EI		klein groß 17,- 33,-
Topinambur Pfifferlinge Riesling		
BLUMENKOHL im Heu gebacken		16,-
Erdnuss Brot Brösel		
KÜRBIS glasiert		21,-
Linsen Bergkäse Badischer Trüffel		
LACHSFORELLE gegrillt		19,- 36,-
Braune Butter Kohlrabi Meerrettich (90gr) (180gr)		
AAL geräuchert		23,-
Shiitake Mangold Gulaschsud		
Weinempfehlung		
2018 ROTFUCHS CABERNET JURA CLEMENS LANG		
BRUST VOM WEIDEHUHN gebraten		23.-
Blumenkohl Chili Estragon		
ZWIEBELROSTBRATEN		22,- 39,-
Weiderind vom Bodensee Schalotten würziges Kraut		
Weinempfehlung		
2022 SPÄTBURGUNDER WEINGUT WÖHRLE		
DAMHIRSCH aus Aasen gebraten & geschmort		24.-
Zwiebel Pfifferlinge Zwetschge		
WIENERSCHNITZEL VOM KALB		20,- 34,-
Zitrone Kapern Anchovis		
SCHWEINEBAUCH knusprig		19,-
Artischocke Zitrone Olive (90gr)		
BEILAGEN (ca.150gr)		
hausgemachte Pommes		5,-
Kartoffel Püree nach Robuchon Art		6,-
gebratene Spätzle		4,-
Bratensoße		3,-
Desserts		
SCHWARZWÄLDER-MISU		11,-
die perfekte Kombination aus Tiramisu und Schwarzwälder Kirschtorte		
OFENFRISCHE APFEL TARTE		11,-
(20min Zubereitungszeit)		
Eisenkraut Eis Rosinen		
SPANISCHE MANDEL TARTE		10,-
Joghurtsorbet Holunderblüte Aprikose		
KARAMELL KÖPFLE		10,-
Sahne Vanille Eis		
HIMBEERSORBET		9,-
Thymian gesalzener Karamell		

Bei Allergien und Intoleranzen melden sie sich bitte bei unserem Service Personal, wir reichen ihnen gerne eine Allergiker Karte.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Bei mehr als 8 Personen bitten wir um eine einheitliche Speisefolge