

# DANKESCHÖN

Herr Dr. Thielemann  
Bad Dürkheim  
Aasener Wild

-

Büffel Bill  
Singen

Weiderind vom Bodensee

-

Steingruben Hof  
Tim und Isa  
St.Peter

Glückliche Weidehühner

-

Hofgut Silva  
Oberkirch

Schweine aus extensiver Freilandhaltung

-

Butter Boyz  
Regen  
Bio Butter

-

Hof Klausmann  
Obereschach

Eier, Kartoffeln und Blumen

-

Montlerei  
Bad Dürkheim

Lokales Gemüse und Salate

-

Ewald Fürst  
Höri

Obst und Gemüse vom Bodensee

-

Peter Blessing  
Villingen

regionales Gemüse und Salate

-

Passion Trüffel  
Familie Pfüller  
Kappel

-

Forellen Hof Braun  
Unterkirnach

Saibling, Forellen und Lachsforellen

-

Frombaar  
Hüfingen  
Käse, Joghurt

-

Antoni Hof  
Bad Dürkheim  
Milch, Weiderind

# KURHAUS

*Kulinarik & Kuttur... 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 empfehlen wir 2-4 Gerichte.

### APERITIF

<b>GLAS WINZERSEKT</b>	0,1l	8,-
Hofcuvée Sekt Brut von Höfflin		
<b>SPARKLING JUICY TEA</b>	0,1l	6,-
Spritziger weißer Tee mit Tahiti-Vanille und Quitte erfrischend   fruchtig		
<b>NEGRONI</b>		11,-
Gin   Wermut   Campari		

### ZUM APERITIF

<b>FROMBAAR</b> (Rohmilch-Hartkäse)		8,-
12 Monate gereift		
<b>SALAMI VOM DAMWILD</b>		6,-
von Herr Prof. Dr. Thielemann		
<b>LUFTGETROCKNETER SCHINKEN (60gr)</b>		11,-
vom Hofgut Silva 2 Jahre am Knochen gereift		

### KLEINE GERICHTE

<b>CREMIGE KROKETTE vom Schmorbraten</b>	3,-stk	
<b>HAUSGEMACHTES SAUERTEIG BROT</b>	7,-	
95% Weizen 5% Roggen Mehl   gesalzene Bio Butter		
<b>REGIONALE BLATTSALATE</b>	10,-	
Mandel-Joghurt-Dressing   Minze		
<b>SCHWARZWALD-GAZPACHO</b>	14,-	
Gelbe Beete   Aprikose   Estragon		
<u>Weinempfehlung</u>		
2022 GRAUBURGUNDER   Schäfer Heinrich		
<b>ROTE PAPRIKA von der Reichenau</b>	14,-	
gegrillt & geschmort Sonnenblumenkerne   Brunnenkresse		
<b>STEINPILZ BRÜHE</b>	11,-	
(vegetarisch) Kürbis Ravioli   Schnittlauch   Schmand		
<b>SAIBLING aus Unterkirnach</b>	15,-	
Spanisch mariniert Karotte   Kerbel   Chili		
<b>PASTETE IM TEIGMANTEL</b>	16,-	
vom Weidehuhn aus St. Peter Chicorée   Birnen Chutney		
<u>Weinempfehlung</u>		
2022 RIESLING   GUT VON BEIDEN		
<b>RINDERROULADE roh</b>	15,-	
(Badisches Carpaccio von der Bodenseefärsé) Gurke   Senf   Saure Jus		
<b>OCHSENMAULSALAT heiß</b>	14,-	
Kalbskopf   Kutteln   Kircherbsen   Radieschen		

### HAUPTGERICHTE

<b>PFIFFERLINGE in Riesling-Rahm</b>		klein   groß	
Topinambur   pochiertes Ei   Kirsche			
<b>BLUMENKOHL im Heu gebacken</b>	16,-		
Estragon   Chili   Brotbrösel			
<b>KÜRBIS glasiert</b>	21,-		
Linsen   Schwarzwald Miso   Badischer Trüffel			
<b>LACHSFORELLE aus Unterkirnach</b>	17,-   31,-	(90gr)   (180gr)	
Braune Butter   Kohlrabi   Meerrettich			
<b>GERÄUCHERTER AAL</b>	23,-		
Shiitake   Mangold   Gulaschsud			
<u>Weinempfehlung</u>			
2018 ROTFUCHS CABERNET JURA   CLEMENS LANG			
<b>BRUST VOM WEIDEHUHN aus St.Peter</b>	23,-		
Blumenkohl   Chili   Estragon			
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>	20,-   34,-	(90g)   (180gr)	
Weiderind vom Bodensee Schalotten   würziges Kraut			
<u>Weinempfehlung</u>			
2022 SPÄTBURGUNDER   WEINGUT WÖHRLE			
<b>DAMHIRSCH aus Aasen</b>	24,-		
gebraten & geschmort Zwiebel   Pfifferlinge   Zwetschge			
<b>WIENERSCHNITZEL VOM KALB</b>	19,-   32,-		
Zitrone   Kapern   Anchovis			
<b>KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH</b>	18,-		
aus Oberkirch Artischocke   Zitrone   Olive			
(90gr)			
<u>BEILAGEN (ca.150gr)</u>			
hausgemachte Pommes			5,-
Kartoffelpüree nach Robuchon Art			6,-
gebratene Spätzle			4,-
Bratensoße			3,-
<u>DESSERTS</u>			
<b>SCHWARZWÄLDER-MISU</b>	9,-		
die perfekte Kombination aus Tiramisu und Schwarzwälder Kirschtorte			
<b>OFENFRISCHER APFELKUCHEN</b>	9,-		
(20min Zubereitungszeit) Eisenkraut Eis   Rosinen			
<b>SPANISCHE MANDELTARTE</b>	9,-		
Joghurtsorbet   Holunderblüte   eingelegte Aprikose			
<b>KARAMELL KÖPFLE</b>	9,-		
Sahne   Vanille Eis			
<b>KÜRBIS SORBET</b>	9,-		
Thymian   gesalzener Karamell   Ingwer   Birne			

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.