

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
Haiterbach

Saibling, Forellen und Lachsforellen

-

Frombaar
Hüfingen
Käse, Joghurt

-

Antoni Hof
Bad Dürkheim
Milch, Weiderind

KURHAUS

Kulinarik & Kuttur... von hier

APERITIF

GLAS WINZERSEKT	0,1l	8,-
SPARKLING JUICY TEA	0,1l	6,-
NEGRONI		11,-
AMERICANO alkoholfrei		8,-

ZUM APERITIF

HAUSGEMACHTES SAUERTEIG BROT		4,-
GESALZENE BIO BUTTER		2,-
CREMIGE KROKETTE vom Sauerbraten		3,-stk
FROMBAAR (Rohmilch-Hartkäse)		6,-
SALAMI VOM DAMWILD		4,-
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN (30gr)		8,-

NEUES ENTDECKEN

WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE
WURZELN TRIFFT

(alle Gerichte auch einzeln auswählbar)

KOHLRABI MANDARINE WALNUSS	16,-
-	-
SAIBLING BRAUNE BUTTER GRÜNKOHL	25,-
-	-
ROTE BEETE SCHOKOLADE CHILLI	22,-
-	-
WEIDEHUHN KÜRBIS INGWER	26,-
-	-
APFEL ROSMARIN MUSKAT	10,-

als 3 Gang Menu 65,-
Saibling | Weidehuhn | Apfel

als 5 Gang Menu 89,-
Alle 5 Gänge

Bei beiden Menus Brot, Wasser und Kaffee inclusive.
(Vegetarische alternative möglich)

VORSPEISEN

WINTERSALATE von der Höri Mandel-Joghurt-Dressing Minze	12,-
ROTE PAPRIKA gegrillt & geschmort Basilikum Schmand	16,-
<u>Weinempfehlung</u> 2022 RIESLING DR. BÜRKLIN WOLF	0,1l 11,-
KASTANIEN Schaum Suppe Kürbis Ravioli Chili Schwarzwald Miso	13,-
LACHSFORELLE roh mariniert Fichte Mandel Meerrettich	17,-
RINDERROULADE roh Gurke geräucherter Aal Saure Jus	18,-
WILDSCHWEIN Terrine Birne Chicorée Hibiskus	17,-
OCHSENMAULSALAT heiß Kalbskopf Kircherbsen Radieschen	16,-

HAUPTGÄNGE

WIRSING Roulade Badischer Trüffel Pfifferlinge Bergkäse	klein groß 24,- 35,-
TOPINAMBUR scharf Apfel Zwiebel Basilikum	21,-
FORELLE gedämpft Rettich Schnittlauch Buttermilch	25,-
DAMHIRSCH aus Aasen gebraten & geschmort Zwiebel Rosenkohl Quitte	26,-
<u>Weinempfehlung</u> 2021 SYRAH HANS PETER ZIEREISEN	0,1l 12,-
ZWIEBELROSTBRATEN Weiderind vom Bodensee Schalotten würziges Kraut	26,- 39,-
KALBS SCHNITZEL MAILÄNDER ART Zitrone Sardelle Petersilie Olive	25,- 37,-

BEILAGEN

hausgemachte Pommes	6,-
Kartoffelpüree nach Robuchon Art gebratene Spätzle	3,-
extra Soße	3,-

DESSERTS

SCHWARZWÄLDER-MISU Tiramisu trifft Schwarzwälder Kirschtorte	10,-
BIRNE mariniert Thymian gesalzener Karamell Ingwer Kürbis	9,-
SCHOKOLADEN Törtchen Salz Brezel Zwetschge Verbene	10,-
<u>Weinempfehlung</u> OLOROSO MICAELA-BODEGAS BARON	0,1l 6,-

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

Bei Allergien und Intoleranzen melden sie sich bitte bei
unserem Service Personal.