

DANKESCHÖN

Herr Dr. Thielemann
Bad Dürkheim
Aasener Wild
-
Büffel Bill
Singen
Weiderind vom Bodensee
-
Steingruben Hof
Tim und Isa
St.Peter
Glückliche Weidehühner
-
Familie Reichmann
Längental
Schweinefleisch
-
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
-
Zizzi Südfrüchte
Tuningen
Obst und Gemüse aus Sizilien
-
Passion Trüffel
Familie Pfüller
Kappel
-
Fischmarkt Koch
Insel Reichenau
-
Le Frombaar
Hüfingen
Käse, Joghurt
-
Antonihof
Bad Dürkheim
Milch, Weiderind

KURHAUS

Kulinarik & Kuttur... von hier



APERITIF

GLAS WINZERSEKT	0,1l	9,-
SPARKLING JUICY TEA	0,1l	6,-
NEGRONI		11,-
AMERICANO alkoholfrei		8,-

ZUM APERITIF

MARNIERTE OLIVEN		2,-
HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT		2,5 p.P
GESALZENE BIO BUTTER		1,5
CREMIGE KROKETTE		
-vom Sauerbraten		2,- Stk.
-Spinat Rosmarin		2,- Stk.
SALAMI VOM DAMWILD		2,5
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN (30gr)		5,-

KURHAUS MENÜ

WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE WURZELN TRIFFT
(alle Gerichte auch einzeln auswählbar)

RINDERTATAR

Handgeschnitten
Kartoffel | Schmand | Schnittlauch

16,-

SAIBLING

vom Bodensee
Weißer Spargel | geräucherte Butter | Radieschen

26,-

ELSÄSSER ENTE

Blutorange | Blumenkohl | Ingwer

26,-

WINDBEUTEL

Quitte | Verbene | Haselnuss

10,-

als 3 Gang-Menü 55,-

Saibling | Ente | Quitte

als 4 Gang-Menü 66,-

Alle 4 Gänge

Bei beiden Menüs sind Brot und Wasser inklusive
(Vegetarisches Menü möglich)

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 Servicepersonal.

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALATE von der Höri Karotte Minze Mandel	11,-
SPARGEL gegrillt Chicorée Fichte Basilikum	13,-
FORELLE kalt geräuchert Meerrettich Cedro Zitrone Mandel	14,-
WILDSCHWEIN Terrine Senf Birne Radicchio	14,-

ZWISCHENGÄNGE

FLÄDLESUPPE japanisch Japanische Kalbsbrühe Flädle Kräuter	11,-
OCHSENMAULSALAT heiß Kalbskopf Kutteln Chorizo	14,-
KÄSESPÄTZLE kaiserlich Bergkäse Badischer Trüffel Limburger	16,-
SPARGEL glasiert Morchel Spiegelei Riesling	16,-

HAUPTGERICHTE

SCHWÄBISCHE SELLERIEROULADE vegetarisch Senf Petersilie Zwiebel	klein groß 17,- 28,-
ZANDER gebraten Lauch Speck Buttermilch	24,- 36,-
ZWIEBELROSTBRATEN Weiderind vom Bodensee Thymian pikantes Sauerkraut	27,- 38,-
HAUSGEMACHTE KALBSMAULTASCHEN Kalb aus Donaueschingen Bärlauch Knochenmark Spargel	21,- 32,-
SCHWEINEKOTELETT vom Lägentaler Duroc-Schwein Schwarzwald Miso Senf Kohlrabi	29,-

PRO HAUPTGANG

EINE BEILAGE NACH WAHL

hausgemachte Pommes
Kartoffelpüree nach Robuchon Art
gebratene Spätzle
buntes Gemüse

DESSERTS

SCHWARZWÄLDER MISU Tiramisu trifft Schwarzwälder Kirschtorte	10,-
RHABARBER Holunder Ingwer Vanille	9,-
Weinempfehlung OLOROSO MICAELA-BODEGAS BARON	0,1l 6,-