

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
-
Frombaar
Hüfingen
Käse, Joghurt
-
Antoni Hof
Bad Dürkheim
Milch, Weiderind

KURHAUS

Kulinarik & Kuttur... von hier

WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE WURZELN TRIFFT



ZUM APERITIF

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

DAS KLEINE KURHAUS VESPER

auch zum Aperitif geeignet 14,-p.P.

MARINIERTES GEMÜSE MIT OLIVEN

EINE CREMIG KNUSPRIGE KROKETTE

gefüllt mit Sauerbraten oder Rahm Spinat mit Rosmarin

2 HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

z.B. Wildschwein Terrine, Pastrami, Rillette (je nach Saison und Verfügbarkeit)

FRISCHES SAUERTEIGBROT

WÜRZIGER BIBILISKÄSE

BIO FASS BUTTER

SONNTAGSBRATEN - JEDEN TAG

UNSER MENÜ ZUM TEILEN - WIE BEI OMA

alle Gerichte werden in die Tischmitte serviert

BUNTER TOMATENSALAT 15,-

Gazpacho-Sud | Rhabarber | Ziegenfrischkäse

RINDERTATAR 18,-

Handgeschnittenes Weiderind vom Bodensee
Kartoffelchip | Schmand | Schnittlauch

KALBSBRIES gegrillt auf Holzkohle 28,-

Morcheln | Pinienkerne | Schwarzwald Miso

PIFFERLINGE sanft confiert 24,-

gegrillter Lauch | Bergkäseschaum | Saure Berglinsen

HALBES KNUSPRIGES HÄNDEL 37,-

Mais-Poularde aus dem Elsass
glasierte Kartoffeln | geschmorte Karotten | Pikante Jus

KALTE ROTE LIEBE 11,-

Fruchtig, frisch & verführerisch
Himbeere | Zitrone | Melisse

Die Menü-Variante ist nur tischweise bestellbar.
Vegetarische Alternativen sind verfügbar.
Alle Gerichte sind auch einzeln auswählbar.

71,- Pro Person

(Brot inkl.)

VORSPEISEN

SOMMERSALATE der Montlerei 11,- Karotten Vinaigrette knusprige Curry Mandeln Minze aus unserem Kräutergarten
FORELLE kalt geräuchert 16,- Radieschen Gelbe Chili Kapuziner Kresse
Wurstsalat nicht ganz Klassisch aber fast 15,- Feine Kalbs-Lyoner mit Kalbsbrühe-Dressing mariniert gegrilltes Sauerteigbrot Pochiertes Ei Senfgurke

ZWISCHENGÄNGE

KALBSMAULTÄSCHLE 14,- Japanische Kalbsbrühe Wildkräuter
KÄSESPÄTZLE kaiserlich 18,- vegetarisch Badische Sommertrüffel Zwiebelmus Pfeffer

HAUPTGERICHTE

SELLERIE SCHMORBRATEN 26,- 36,- Eine vegetarische Hommage an die schwäbische Küche - herzhaft geschmorter Sellerie in kräftiger Jus. Pffifferlinge Petersilie Knoblauch
ZANDER gegrillt auf Holzkohle 31,- 41,- Speckschmelze X.O Buttermilchsud Mangold
ZWIEBELROSTBRATEN gebraten & geschmort 29,- 39,- Dry Aged Weiderind vom Bodensee Thymian Jus eingelegte Pffifferlinge
SCHWEINERIPPE BBQ 24,- 34,- vom Längentäler Duroc Schwein gegrillte Kirschen Pikantes Sauerkraut

PRO HAUPTGERICHT

EINE BEILAGE NACH WAHL

Kartoffelpüree nach Robuchon Art
gebratene Spätzle
buntes Gemüse

DESSERTS

SCHWARZWÄLDER-MISU 11,- Tiramisu trifft Schwarzwälder Kirschtorte
KNUSPRIGER WINDBEUTEL 11,- Rhabarberkompott Waldmeister Verbene
KUGEL HAUSGEMACHTES EIS SORBET 3,- Vanille Kirsche Himbeere Joghurt

Wir kochen mit dem,
was die Region und die Saison uns schenkt.
Mit Liebe, Sorgfalt und Respekt gegenüber Mensch,
Tier und Natur.
Lassen Sie sich überraschen.