

Unsere Events im Überblick

Oktober

30. Oktober | 18 Uhr

Winzerabend mit dem Weingut Höfflin

November

2. November | ab 12 Uhr | 59,- p.P.

Unser Sonntagsbraten

✦ Vorreservierung erforderlich

14. November | 18 Uhr | 79,- p.P.

Gaumenklang mit Haas | Klaiber | Schnitzer

inkl. 1 Glas Sekt, 3-Gang-Menü, Wasser & Kaffee

Das Kurhaus wird in stimmungsvolle Jazzklänge gehüllt.

✦ Vorreservierung erforderlich

20. November | ab 17:30 Uhr

Afterwork mit DJ wayne.scratchzky

Tacos, Tanne & Glühquila

Dezember

7. Dezember | ab 12 Uhr | 59,- p.P.

Sonntagsbraten X-Mas-Edition

Musikalische Begleitung von Lena Bäuerle
am Flügel

✦ Vorreservierung erforderlich

14. Dezember | ab 12 Uhr | 79,- p.P.

Gaumenklang Advents-Edition

inkl. 1 Glas Sekt, 3-Gang-Menü, Wasser & Kaffee

Duo „Dança Lite“ – stilvoller Jazz und feine Bosanova-Klänge

✦ Vorreservierung erforderlich

21. Dezember | ab 12 Uhr | 79,- p.P.

Gaumenklang Advents-Edition

inkl. 1 Glas Sekt, 3-Gang-Menü, Wasser & Kaffee

Duo „Dança Lite“ – stilvoller Jazz und feine Bosanova-Klänge

✦ Vorreservierung erforderlich

25. Dezember | 12-15 Uhr | 79,- p.P.

26. Dezember | 12-15 Uhr | 79,- p.P.

„Weihnachten im Kurhaus – Die ganze Gans“

Festliches Sharing-Weihnachtsmenü

inkl. 1 Glas Sekt, Wasser & Kaffee

✦ Vorreservierung erforderlich

31. Dezember | 18-22:30 Uhr

À-la-carte-Specials

✦ Vorreservierung erforderlich



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

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 & Kultur... von hier

WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE WURZELN TRIFFT

KUR- UND BÄDER
GmbH Bad Dürkheim
TOURISMUS BÄDER GESUNDHEIT EVENTS

Aktuelle Speisekarte, Events und vieles
mehr direkt auf Ihr Handy? Melden Sie
sich für unseren WhatsApp-Newsletter an:



Unsere Empfehlung zum Aperitif
mit Alkohol

Negroni 11,-
Gin · Wermut · Campari
Campari Orange 8,-
mit frischem Orangensaft

ohne Alkohol

Americano 8,-
Dr. Jaglas herber Hibiskus · San Bitter · Soda
Gin Tonic 8,-
Jörg Geiger Bitter · Thomas Henry Tonic

Van Nahmen 0,1l

Sparkling Juicy Tea 6,-
Weißer Tee · Quitte
Apfel-Heidelbeer-Kirsch Secco 6,-

Offene Weine

Schaumwein 0,1l

n.V. Glas Winzersekt 9,-

Weiss 0,1l | 0,25l

2022 Grauburgunder 4,- | 8,-
 Schäfer Heinrich | Heilbronn, Württemberg

2023 Chardonnay Handwerk 5,- | 10,-
 Sven Leiner | Ilbesheim, Pfalz

2022 Riesling Ruppertsberg 9,- | 18,-
 Dr. Bürklin-Wolf | Wachenheim, Pfalz

2020 Chenin Blanc 10,- | 20,-
 Fournier Longchamp | Loire | Frankreich

Rose

2022 ROSÉ Löss | Lehm 4,5 | 9,-
 Weingut Höfflin | Bötzingen, Baden

ROT

2022 Spätburgunder 4,- | 8,-
 Köbelin | Eichstetten, Baden

2023 Primitivo Cantele 5,- | 10,-
 Cantele | Guagano, Apulien, Italien

2017 Rufus Cuvée Prestige 9,- | 18,-
 (Merlot | Cabernet Sauvignon/ Franc)
 Weingut Höfflin | Bötzingen, Baden

2022 Saumur Champigny la Folie 10,- | 20,-
 (Cabernet Franc)
 Château Yvonne | Loire | Frankreich

Für mehr Auswahl an Flaschenweinen
reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.

Kalte Gerichte
Kleinigkeiten vorweg

Terrine von der Schlachtplatte 7,-
Aasener Hirschsalami 4,-
Kürbis-Parmesan-Krokette 3,-
Kirschtomaten in Gazpacho eingemacht 5,-
Gezupfte geräucherte Forelle mit Meerrettich und Dill 4,-
Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Butter 5,-

Für den kleinen Hunger

Knuspriges Käse-Sandwich 5,-
Sauerteigbrot · Comté · Gruyère · Bergkäse
Der fürstliche Schnitzelwecken 9,-
Knuspriger Schweinerücken · Brioche · asiatisches Sauerkraut
Das kleine Kurhaus-Vesper 14,-
Ausgewählte hausgemachte Spezialitäten

Frische Salate & Vielfalt vom Markt

Das Gold der Baar 13,-
Gelbe Beete · goldene Milch · knuspriger Grünkohl
Halber Kopfsalat in Karotten-Vinaigrette 11,-
Spritziges Karottendressing · Zwiebel · Minze
Cesar-Salat – das Original 13,-
nach Cesare Cardini
Knackiger Romana Salat · Croûtons · hausgemachtes Dressing
+ saftig gegrilltes Rindersteak 180g 19,-
+ gegrillte französische Jakobsmuschel 5,- | 1 Stk.

Klassisches – neu interpretiert

Matjes in pikanter grüner Soße 14,-
Apfel · Zwiebel · Kräuter
Ohne Vitello ohne Tonnato 15,-
Duroc-Schwein · Räucheraal · Meerrettich
Handgeschnittenes Rindertatar 16,-
Schnittlauch · knusprige Kartoffelchips

Exotische Inspirationen

Ceviche vom Wolfsbarsch 16,-
Limette · Zwiebel · Chili · Koriander
Büffel-Burrata 14,-
Geschmorte Paprika · gereifter Balsamico

Sharing Surprise ab 2 Personen

Wie beim Sonntagsbraten: gemeinsam am Tisch sitzen, Schüsseln
und Platten in die Mitte gestellt, jeder darf probieren, teilen und
genießen. Wir interpretieren diese Tradition neu – mit feinen,
saisonalen Köstlichkeiten voller Überraschungen.

Das Menü servieren wir nur tischweise – für ein gemeinsames Ge-
nusserlebnis. Pro Gang servieren wir Ihnen mehrere Köstlichkeiten.

2 Gänge 49,- p.P. | 3 Gänge 59,- p.P. | 4 Gänge 69,- p.P.

Auf Allergien & Unverträglichkeiten und Ihre persönlichen Wünsche gehen
wir selbstverständlich ein.

Warme Gerichte
mit Zeit, Liebe & Sorgfalt gekocht

Unser fränkisches Schäufele 24,-
Duroc-Schwein · pikanter Gurkensalat · Bratenjus
Rinderroulade katalanischer Art 23,-
Zwiebel · Mandel · Pfifferlinge
Gedämpfte asiatische Maultaschen 22,-
mit Kürbis gefüllt · Pilzbrühe · Chili-Erdnuss-Öl

Vom Feuer veredelt

Knuspriges Kalbsbries 28,-
Trüffeljus · Schwarzwald-Miso · Kastanien
Zander 26,-
Alblinsen · Rieslingsauce · Speck X.O. · Sauerampfer
Kräuterseitlinge pikant gewürzt 22,-
Geräucherte Butter · knuspriges Spiegelei · Bio Sojasoße
+ gegrillte französische Jakobsmuschel 5,- | 1 Stk.
Das Zwiebelsteak 26,-
Saftige Rinderhüfte · würzige Zwiebelkruste · Pfefferjus

Schätze aus dem Herbst

Aasener Hirsch gebraten & geschmort 28,-
Rosenkohl · Cognac-Quitte · schwarzer Pfeffer
Der kleine feine Zwiebelkuchen 23,-
karamellisierte Schalotten · knuspriger Blätterteig
Steinpilz-Duxelle
Wildschwein-Klopse nach Königsberger Art 23,-
Kaperncrème · spritzig angemachte gelbe Beete

Beilagen – zum Kombinieren nach Lust & Laune

Goldbraune Spätzle aus der Pfanne 6,-
Goldene hausgemachte Pommes frites 6,-
Buttriges Kartoffelpüree 7,-
Zarte glasierte Karotten 5,-
Frischer Blattspinat in Knoblauchöl geschwenkt 5,-
Kleiner feiner Beilagensalat 4,-

Steak Royal
Für 2 Personen – Gemeinsam Genießen

alles zum Teilen in die Tischmitte serviert
400gr Rib-Eye-Steak 29,- p.P.
21 Tage gereiftes Weiderind vom Bodensee
Miso Mayonnaise · Pfefferjus · geschmorte Paprika

Dessert

Schwarzwälder Misu 12,-
Tiramisu trifft Schwarzwälder Kirschtorte
Omas Apfelkuchen 2.0 12,-
Apfelkompott · Vanillecrème · Haselnuss
Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet 3,-
Vanille · Kirsche · Himbeere · Joghurt

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten?
Sprechen Sie uns einfach an. Wir helfen gerne weiter!
Die Allergikerkarte erhalten Sie auf Wunsch.