

# Unsere Events im Überblick

## 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
18. Dezember | ab 17.30 Uhr

**Afterwork mit DJ wayne.scratchzky**

Tacos-Tanne & Glühquila
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

## Januar

22. Januar | ab 17.30

**Karibische Winternacht**

frische Ceviche, Empanadas und Cocktails



Wir kochen mit dem Besten, was die Region und die Saison uns schenken. 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



WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE WURZELN TRIFFT



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. Petit Adler Sekt Brut 0,1 l 9,-  
Franz Keller  
Vogstburg-Oberbergen, Baden

Weiss 0,1l | 0,25l

2022 Grauburgunder 4,5 l 9,-  
Schäfer Heinrich l Heilbronn, Württemberg

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

2023 Gutedel 3,5 l 7,-  
Schlumberger-Bernhart Privat Weingut  
Sulzburg, Baden

2022 Riesling Ruppertsberg 8,- l 16,-  
Dr. Bürklin-Wolf l Wachenheim, Pfalz

Rose

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

ROT

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

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

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

2016 Château Bois-Malot Tradition 8,- l 16,-  
(Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc)  
Bordeaux Supérieur, FR

Geteiltes Glück schmeckt besser!  
Eine Flasche aus unserer Weinkarte bringt Genuss und Freude für  
alle auf den Tisch! Schauen Sie doch einfach in 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

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  
Knackiger Feldsalat in Karotten-Vinaigrette 11,-  
Granatapfel · Zwiebel · Minze  
Cesar-Salat – das Original 13,-  
nach Cesare Cardini  
Knackiger Romanasalat · Croûtons · hausgemachtes Dressing  
+ saftig gegrilltes Rindersteak 180g 19,-  
+ gegrillte französische Jakobsmuschel 5,- l Stk.

Klassisches – neu interpretiert

Matjes in pikanter grüner Soße 14,-  
Apfel · Zwiebel · Kräuter  
Handgeschnittenes Rindertatar 16,-  
Schnittlauch · knusprige Kartoffelchips  
Saures Kalbszüngle 12,-  
Räucheraal · Linsen · Meerrettich

Exotische Inspirationen

Wolfsbarsch roh mariniert 16,-  
Limette · Birne · Chili · Fenchel  
Blumenkohl Cous Cous 17,-  
hausgemachte Ricotta · gereifter Balsamico · heimischer Trüffel

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

Spinat in kaiserlichem Rahm 24,-  
knuspriges Spiegelei · heimischer Trüffel  
Geschmorte Rinderroulade katalanischer Art 24,-  
Zwiebel · Mandel · Pfifferlinge  
Kürbismaultaschen 22,-  
Steinpilzbrühe · Spicy-Chili-Erdnussöl  
Knusprige Längentäler Schweineschulter 24,-  
Rosmarin · aromatische Borlotti-Bohnen · Salz-Zitrone

Vom Feuer veredelt

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

Schätze aus dem Winter

Aasener Hirsch gebraten & geschmort 28,-  
Rosenkohl · Cognac-Quitte · Hibiskus  
Der kleine feine Zwiebelkuchen 23,-  
karamellisierte Schalotten · knuspriger Blätterteig  
Steinpilz-Duxelle  
Lièvre à la Royal  
Wildhase nach Königlicher Art 23,-  
Ein kulinarisches Meisterstück: gefüllt mit Gänseleber  
und Trüffel in einer intensiven Rotweinsauce

Beilagen – zum Kombinieren nach Lust & Laune

Goldbraune Spätzle aus der Pfanne 6,-  
Rösti-Fritten Deluxe 6,-  
Buttriges Kartoffelpüree 7,-  
Hausgemachtes Rotkraut 5,-  
Frischer Blattspinat in Knoblauchöl geschwenkt 5,-

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 · frischer Salat

Dessert

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

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Personal.  
Die Allergikerkarte erhalten Sie auf Wunsch.