

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

DANKESCHÖN

Herr Dr. Thielemann

Bad Dürrheim

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

Oberesbach

Eier, Kartoffeln und Blumen

Montlerei

Bad Dürrheim

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 Dürrheim

Milch, Weiderind

KURHAUS

KulinariK & Kultur... von hier

WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE WURZELN TRIFFT



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

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.

KUR- UND BÄDER
GmbH Bad Dürrheim
TOURISMUS BÄDER GESUNDHEIT EVENTS

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 0,1l 9,-**
Franz Keller
Vogstburg-Oberbergen, Baden

Weiss 0,1l | 0,25l

2022 Grauburgunder 4,5 | 9,-
Schäfer Heinrich I Heilbronn, Württemberg
2023 Chardonnay Handwerk 5,- | 10,-
Sven Leiner I Ilbesheim, Pfalz
2023 Gutedel 3,5 | 7,-
Schlumberger-Bernhart Privat Weingut
Sulzburg, Baden
2022 Riesling Ruppertsberg 8,- | 16,-
Dr. Bürklin-Wolf I Wachenheim, Pfalz

Rose

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

ROT

2022 Spätburgunder 4,- | 8,-
Köbelin I Eichstetten, Baden
2023 Primitivo Cantele 5,- | 10,-
Cantele I Guagano, Apulien, Italien
2017 Rufus Cuvée Prestige 9,- | 18,-
(Merlot I Cabernet Sauvignon/ Franc)
Weingut Höfflin I Bötzingen, Baden
2016 Château Bois-Malot Tradition 8,- | 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,- | Stk.

Klassisches - neu interpretiert

Matjes in pikanter grüner Soße 14,-
Apfel · Zwiebel · Kräuter
Handgeschnittenes Rindertatar 16,-
Schnittlauch · knusprige Kartoffelchips
Saures Kalbszünge 12,-
Räucherbaar · 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 Genusserlebnis. 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.

Warめ 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,- | 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 Rotweinsoße

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

Schwarzwalder Misu 12,-
Tiramisu trifft Schwarzwalder 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.