

# Willkommen im Kurhaus

WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE WURZELN TRIFFT

VERWURZELT IM GESTERN · GELEBT IM HEUTE  
GEDACHT FÜR MORGEN

Unsere Küche wurzelt in der Tradition und denkt  
zugleich modern. Wir kochen bodenständig, handwerklich  
sauber und zeitgemäß interpretiert.

Alles, was bei uns auf den Teller kommt,  
wird frisch zubereitet – ohne Fertigprodukte, stets mit  
Respekt vor dem Produkt und Liebe zum Detail.

Die Karte ist bewusst vielseitig gestaltet und lädt zum  
Entdecken, Kombinieren und Teilen ein.  
Alle Gerichte stehen für sich, Beilagen und Ergänzungen  
wählen Sie frei – ganz so, wie es Ihnen schmeckt.  
Gerne dürfen mehrere Gerichte bestellt,  
in die Mitte gestellt und gemeinsam probiert werden –  
denn Essen soll Freude machen und verbindet.

So entsteht Good Dining: vertraut und überraschend zugleich,  
ehrlich, genussvoll und im Hier und Jetzt.

Gerne empfehlen wir 2–3 Gerichte zum Teilen –  
mit oder ohne Beilage. Wenn Sie möchten,  
berät Sie unser Service-Team jederzeit persönlich.



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.

## 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

**KUR- UND BÄDER**  
GmbH Bad Dürkheim  
TOURISMUS BÄDER GESUNDHEIT EVENTS

Unsere Empfehlung zum Aperitif  
mit Alkohol

Negroni 11,-  
Gin · Wermut · Campari  
Campari Orange 9,-  
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  
Vogtsburg-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,-  
Knusprige Krokette von Kürbis und Parmesan 3,-  
Kirschtomaten in Gazpacho eingemacht 5,-  
Gezupfte geräucherte Forelle mit Meerrettich und Dill 4,-  
Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Butter 5,-  
Eine Tasse heiße Rinderkraftbrühe 4,-

Für den kleinen Hunger

Der fürstliche Schnitzelwecken 9,-  
Knuspriger Schweinerücken · Milchbrötchen  
asiatisches Sauerkraut  
Gebackener Ziegen-Camembert 8,-  
eingemachte Preiselbeeren · Bittersalate · Brioche

FrISChe Salate & Vielfalt vom Markt

Knackiger Feldsalat in Karotten-Vinaigrette 11,-  
Granatapfel · Zwiebel · Minze  
Cesar-Salat – das Original 13,-  
nach Cesare Cardini  
Knackiger Romanasalat · Croûtons · hausgemachtes Dressing  
+ saftig gegrilltes Dry aged Rindersteak 22,-  
+ saftig gegrillter Zander 21,-

Unsere Klassiker – Altes neu interpretiert

Matjes in pikanter grüner Soße 14,-  
Apfel · Zwiebel · Kräuter  
Handgeschnittenes Rindertatar 16,-  
Schnittlauch · knusprige Kartoffelchips  
Pilzparfait 14,-  
die vegetarische Alternative zu Foie Gras  
Wildkräuter · eingekochte Blutorange · gereifter Balsamico

Neue Inspirationen

Gold Forelle japanisch mariniert 15,-  
Bergamotten Ponzu · Rettich · Grüne Chili  
Ceviche von bunter Bete 14,-  
Koriander · gelbe Chili · Zwiebel  
Saures Kalbszüngle 12,-  
Räucheraal · Linsen · Meerrettich

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

Geschmorte Rinderroulade katalanischer Art 24,-  
Zwiebel · Mandel · Pfifferlinge  
Der kleine feine Zwiebelkuchen 21,-  
karamellisierte Schalotten · hausgemachter Blätterteig  
Steinpilz  
Knuspriges Spanferkel 24,-  
pikanter spanischer Linseneintopf mit Chorizo · Paprika  
Hausgemachte Ravioli 22,-  
langsam geschmortes Ragout vom Wildschwein · Bergkäse

Vom Feuer veredelt

Knuspriges Kalbsbries 28,-  
Trüffeljus · Schwarzwald-Miso · Kastanie  
Zander saftig gegrillt 26,-  
Olive · leichter Kartoffel-Knoblauchsud  
confierte Kirschtomaten  
Spitzkohl pikant gewürzt 21,-  
geräucherte Butter · Holunderbeeren · Ingwer  
Das Zwiebelsteak 27,-  
Dry aged Weiderind · würzige Zwiebelkruste · Pfefferjus

Schätze aus dem Winter

Aasener Hirsch gebraten & geschmort 28,-  
Wirsing · Cognac-Quitte · Hibiskus · gebratener Kräuterseitling  
Cordon Bleu vom Sellerie 25,-  
Comte · Trüffel · pikante Sauerkraut-Beurre Blanc

Lièvre à la Royal

Fränkischer Wildhase nach Königlicher Art 36,-  
Ein Gericht voller Geschichte und Leidenschaft:  
Super zarter Wildhase, liebevoll gefüllt mit kostbarer  
Gänseleber und duftendem Trüffel, langsam in Rotwein  
geschmort mit einer tiefen, seidigen Jus. Ein Fest für die  
Sinne – warm, kraftvoll und unvergesslich.

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

Gerne reichen wir Ihnen unsere Dessertkarte

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