

# 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*



## APERITIF

GLAS WINZERSEKT	0,1l	9,-
SPARKLING JUICY TEA	0,1l	6,-
NEGRONI		11,-
AMERICANO alkoholfrei		8,-

## ZUM APERITIF

MARNIERTE OLIVEN		2,-
HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT		2,5 p.P
GESALZENE BIO BUTTER		1,5
CREMIGE KROKETTE		
-vom Sauerbraten		2,- Stk.
-Spinat Rosmarin		2,- Stk.
SALAMI VOM DAMWILD		2,5
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN (30gr)		5,-

## NEUES ENTDECKEN

WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE WURZELN  
TRIFFT

(alle Gerichte auch einzeln auswählbar)

RINDERTATAR I TOPINAMBUR I SCHMAND

16,-

-

SAIBLING I GERÄUCHERTE BUTTER I RADIESCHEN

26,-

-

ENTE I BLUTORANGE I KÜRBIS

28,-

-

QUITTE I VERBENE I HASELNUSS

10,-

als 3 Gang Menü 55,-

Saibling I Ente I Quitte

als 4 Gang Menü 66,-

Alle 4 Gänge

Bei beiden Menüs Brot und Wasser inklusive  
(Vegetarisches Menü möglich)

## KLEINE GERICHTE VORWEG

WINTERSALATE von der Höri	11,-
Karotte I Minze I Mandel	
LAUCH gegrillt	13,-
Haselnuss I Fichte I Pfeffer	
FORELLE kalt geräuchert	14,-
Meerrettich I Cedro Zitrone I Mandel	
WILDSCHWEIN Terrine	14,-
Senf I Birne I Chicoree	

## ZWISCHGÄNGE

FLÄDLESUPPE japanisch	11,-
Japanische Kalbs Brühe I Flädle I Kräuter	
OCHSENMAULSALAT heiß	16,-
Kalbskopf I Kutteln I Chorizo	
KÄSESPÄTZLE illuster	16,-
Badischer Trüffel I Schmand I Limburger	
ARTISCHOCKE gegrillt	17,-
Morchel I Spiegelei I Riesling	

## HAUPTGÄNGE

KÜRBIS Ravioli	klein I groß 18,- I 29,-
Kastanie I Chili I Rosmarin	
ZANDER gebraten	26,- I 37,-
Spitzkohl I Speck I Buttermilch	
ZWIEBELROSTBRATEN	27,- I 38,-
Weiderind vom Bodensee	
Thymian I pikantes Sauerkraut	
KÖNIGSBERGER KLOPSE	21,- I 32,-
Kalb aus Donaueschingen	
Gelbe Beete I Kapern I Koriander	
DAMHIRSCH gebraten & geschmort aus Aasen	27,- I 38,-
Kirsche I Sellerie I Speck	
SCHWEINE KOTELETT	32,-
vom Längentaler Duroc-Schwein	
Schwarzwald Miso I Senf I Kohlrabi	

## PRO HAUPTGANG

### EINE BEILAGE NACH WAHL

hausgemachte Pommes  
Kartoffelpüree nach Robuchon Art  
gebratene Spätzle  
buntes Gemüse

## DESSERTS

SCHWARZWÄLDER-MISU	10,-
Tiramisu trifft Schwarzwälder Kirschtorte	
BIRNE	9,-
Kürbis I Ingwer I Karamell	
Weinempfehlung	
OLOROSO I MICAELA-BODEGAS BARON	0,1l I 6,-

Unsere Portionen sind bewusst klein  
gehalten.

So können Sie die Vielfalt unserer  
Speisekarte entdecken und genießen.

Bei Allergien und Intoleranzen melden sie sich bitte bei  
unserem Service Personal.