

Willkommen im Restaurant 15

**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/Dauchingen
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

KUR- UND BÄDER
GmbH Bad Dürkheim
TOURISMUS BÄDER GESUNDHEIT EVENTS



DAS RESTAURANT

SPEISEN

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

n.V. **Petit Adler Sekt Brut 0,1 l 9,-**
Franz Keller | Vogtburg-Oberbergen, Baden

Weiss 0,1l | 0,25l

2022 GRAUBURGUNDER 4,5 | 9,-
Schäfer Heinrich | Heilbronn, Württemberg
2024 Riesling 6,- | 12,-
Weingut Rings | Freinsheim, Pfalz
2023 Kaiserstuhl Weiss 6,- | 12,-
Chardonnay | Grauburgunder | Sauvignier Gris
Franz Keller | Oberbergen, Baden

Rose

2023 Rosé Löss | Lehm 4,5 | 9,-
Weingut Höfflin | Bötzingen, Baden

ROT

2023 Spätburgunder 4,- | 8,-
Köbelin | Eichstetten, Baden
2020 Lemberger Steillage 6,- | 12,-
(Blaufränkisch)
Weingut Kusterer | Esslingen
2023 Primitivo Cantele 6,- | 12,-
Cantele | Guagano, Apulien, Italien
2022 Primitivo Di Manduria 0,75 | 49,-
Felline | Manduria, Apulien, Italien

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

Kalte Gerichte ideal zum Teilen zum Aperitif

Terrine von der Schlachtplatte 5,-
Knusprige Krokette vom pikanten Ragout 3,-
Gezupfte, geräucherte Forelle · Meerrettich · Dill 5,-
Hausgemachtes Sauerteigbrot · Butter 5,-
Marinierte Oliven · eingelegtes Gemüse 3,-
Feines Pilzparfait · Blutorange · Haselnuss 4,-
Feine Scheiben vom würzigen Schweinebauch 5,-

Unser Tipp: einfach alles nehmen & teilen 16,- p.P.

Für den kleinen Hunger

Pastrami Sandwich NYC Style 12,-
Würziges Pastrami · Sauerteigbrot · pikantes Sauerkraut
Super knuspriges Knoblauchbrot 11,- 🌱
Frischer Basilikum · marinierte Kirschtomaten
Büffel-Mozzarella

Frische Salate & Vielfalt vom Markt

Knackiger Frühlingssalat in Karotten-Vinaigrette 13,- 🌱
Wildkräuter · Radieschen · Minze
Caesar-Salat | das Original 14,- 🌱
nach Cesare Cardini
Frischer Romanasalat · Croûtons · hausgemachtes Dressing
+ 200 gr saftig gegrilltes Dry aged Rindersteak 22,-
+ saftig gegrillter Zander 21,-

Für besondere Genussmomente

Goldforelle, pikant mariniert 16,-
Bergamotten-Marinade · Staudensellerie · Gurke
Krabbencocktail, frisch & leicht 15,-
Erdbeere · Zitruscrème · frische Radieschen
Rindertatar, handgeschnitten 16,-
Schnittlauch · Café-de-Paris-Butter · geräucherter Aal
Gegrillter Spargel & hausgemachter Frischkäse 14,- 🌱
Geräucherte Chili · eingelegte Bio-Zitrone · Basilikum

Sharing Surprise ab 2 Personen

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

Unser Sharing-Menü bringt ausgewählte, saisonale Gerichte in
die Mitte eures Tisches – zum Teilen, Probieren und Entdecken.

Pro Gang servieren wir mehrere abgestimmte Köstlichkeiten –
überraschend, abwechslungsreich und mit viel Liebe zum Detail.
Lasst euch auf unsere Küche ein und entdeckt dabei viel Neues.

Das Menü wird tischweise serviert und ist als gemeinsames
Genusserlebnis gedacht.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Allergien,
Unverträglichkeiten sowie persönliche Vorlieben.

Warme Gerichte

mit Zeit, Liebe & Sorgfalt gekocht

Geschmorte Rinderroulade katalanischer Art 23,-
Zwiebel · Mandel · Pfifferlinge
Bärlauch-Ricotta-Maultaschen 21,- 🌱
Junge Erbsen · gereifter Bergkäse · Minze
Japanisches Schnitzel vom Längentäler Schwein 22,-
Pikante Kirsch-Jus · Krautsalat

Vom Feuer veredelt

Knuspriges Kalbsbries 28,-
Trüffeljus · Schwarzwald-Miso · Sellerie
Zander saftig gegrillt 28,-
Pikanter Sauerkrautsud · Berglinsen · Kräuterseitlinge
Unser Zwiebelsteak 27,-
Dry aged Weiderind · würzige Zwiebelkruste · Pfefferjus

Schätze aus dem Frühjahr

Morcheln in aromatischem Sherryrahm 28,- 🌱
Knuspriges Spiegelei · Rosmarin · Spinat
Poltinger Lamm gebraten & geschmort 29,-
Gebratene Artischocke · Salzzitrone · Minz-Jus
Weißer Spargel cacio e pepe 24,- 🌱
Eigelb · Pecorino · Schwarzer Pfeffer

Omas Küche – neu gedacht

„Frikassee Reloaded“ 29,- p.P.
Elsässer Bio Huhn · Spargel · Bärlauch · Morcheln
Ein Klassiker, der mehr kann, als man denkt.
Einfach. Ehrlich. Richtig gut.

Gemeinsam genießen – Steak Royal

Mind. 2 Personen – 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

Beilagen – zum Kombinieren nach Lust & Laune

Goldbraune Spätzle aus der Pfanne 6,-
Rösti-Fritten Deluxe 6,-
Buttriges Kartoffelpüree 7,-
Beilagensalat spritzig angemacht 5,-
Portion weißer Spargel 14,-
Frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise 3,-

Gerne reichen wir Ihnen unsere Dessertkarte

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