KURHAUS

Kulinarik + Kultur

...von hier

Herzlich willkommen!

im Kurhaus Bad Dürrheim! Genießen Sie regionale Küche, leckere Kuchen und saisonale Köstlichkeiten - und das alles mit einem wunderbaren Blick auf den Bad Dürrheimer Kurpark!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Kurhaus-Team

Schmeck den Süden und Naturparkwirt

Regionalität wird bei uns groß geschrieben. Mit unseren Gerichten bringen wir ein Stück Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse und alles aus unserem „Ländle". Deshalb sind wir mit Leib und Seele „Schmeck den Süden"-Gastronom und Naturparkwirt!

So besteht zum Beispiel jedes „Schmeck den Süden"-Gericht, gekennzeichnet mit den zwei Löwen, ausschließlich aus Produkten der Region.

Mit dem Clubtaler können alle Speisen & Getränke mit einem Gegenwert von 6,00 € verrechnet werden. Sie erhalten ihn mit Ihrer Gästekarte über Ihren Vermieter oder im Haus des Gastes für 5 € pro Stück – Sie sparen bares Geld!

Besuchen Sie uns auch auf
www.kurhaus-badduerrheim.de

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Naturpark-Wirte
Schmeck den Schwarzwald

Lesebrille

Falls Sie Ihre Lesebrille vergessen haben, sprechen Sie uns bitte an. Wir verfügen über Lesebrillen in verschiedenen Stärken.

Kleinigkeiten vorab

Doppelte Rinderkraftbrühe **5,30**
mit hausgemachten Eierflädle (10|12)

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe **5,50**
mit Sahnehäubchen (10|15)

Kurhaus Brotzeit **10,80**
mit rohem und gekochtem Schinken der Metzgerei Haller, Landjäger und Käsescheiben vom Markt, garniert mit Rucola, Tomaten und Essiggürkle, dazu Bauernbrot und Butter (2|4|8|10|15)

Aus dem Garten

„Kneipp Salat" **9,40**
Knackiges Blattsalat-Arrangement an Himbeer-Cassis-Vinaigrette mit Pinienkernen und marinierten Erdbeeren und Äpfeln vom Markt (13)

Wahlweise auch:
mit Putenbruststreifen **12,30**

mit Ziegenkäse vom Schwalbenhof in Bräunlingen von der Käseroute Naturpark Südschwarzwald (15) **11,70**

Sommerlicher Salat **9,90**
Blattsalate von der Insel Reichenau, dazu frittierte Champignons, Karotten, Gurken und Tomaten (15)

Wahlweise auch:
mit Bergkäse vom Markt (15) **11,50**

mit Forellenfilettranchen vom Angelpark Sonne Hüsle (10|23) **13,70**

Zu allen Salaten gibt es eine Brotauswahl.

Salate beziehen wir je nach saisonaler Verfügbarkeit aus der Region.

Klassiker von hier

Käserahmknöpfle 9,40

aus Hartweizengrieß und feinstem Spätzlemehl der hiesigen Kutmühle selbstgemacht. Mit dem Spätzlehobel wird der Teig zu leckeren Knöpfle gerieben. Mit würzigem Bergkäse vom Bad Dürrheimer Wochenmarkt und Schwarzwaldsahne geschwenkt, dazu gibt es geröstete Zwiebeln (10|12|15)

Wahlweise auch:
mit Schwarzwälder Schinken und Lauchzwiebeln (2) **11,70**

Bad Dürrheimer Wurstsalat 9,90

Für unseren Bad Dürrheimer Wurstsalat verwenden wir beste Lyonerwurst vom Hofladen Merz in Riedböhringen. Angemacht mit unserem Hausdressing, dazu Gewürzgürkle, Zwiebelringe, Rucola aus unserem Kräuterbeet und Bauernbrot (2|4|8)

Wahlweise auch:
mit Käsestreifen vom **10,50**
Bad Dürrheimer Wochenmarkt (15)
mit Bratkartoffeln aus Kartoffeln vom **13,80**
Hof Klausmann in Obereschach

Hausgemachte Maultaschen 10,80

Unsere Maultaschen werden mit frischem Nudelteig von der Metzgerei Haller handgefertigt - angebraten mit Lauch und Ei, dazu hausgemachter Kartoffelsalat (10|12|17)

Klassiker von hier

Linsen mit Eierknöpfle **11,30**
Der schwäbische Klassiker: Feinste Linsen im Einklang mit unseren selbstgemachten Eierknöpfle, dazu servieren wir ein Paar Saitenwürstle der hiesigen Metzgerei Haller (2|8|10|12)

Wahlweise auch:
Vegetarisch **8,50**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **24,50**
kleine Portion 20,40
Eine Spezialität unserer Region vom Schwarzwälder Weiderind von der Metzgerei Haller mit würziger Jus, dazu servieren wir Kartoffel-Kräuterplätzchen oder selbstgemachte Knöpfle (10|12)

Sie haben Lust auf unsere regionalen Leckereien, können sich aber nicht entscheiden? Dann haben wir genau das Richtige:

Kurhaus-Tapas **17,60**
Viererlei Variation aus der Kurhaus-Küche: Linsen mit Eierknöpfle, Kneippsalat mit Putenbruststreifen, Maultäschle mit Zwiebelschmelze und Bad Dürrheimer Wurstsalat, dazu reichen wir Brot (2|10|12|15)

Aus Topf und Pfanne

Schwarzwälder Lachsforellenfilettranchen **22,90**
auf Ratatouille-Gemüse, dazu Salzkartoffeln (15|23)

Gebratenes Forellenfilet **20,90**
vom Angelpark Sonne Hüsle an Weißweinsauce,
dazu Vichy-Karotten und Petersilienkartoffeln (10|15|23)

Nudel-Pfanne **10,60**
mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Champignons und Pinienkernen sowie geräucherten Schwarzwälder Schinkenchips von der Metzgerei Haller und Parmesanspäne (2|15|16)

Auf Wunsch auch vegetarisch.

Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art" **18,60**
kleine Portion 14,70
Aus erstklassigem Schweinerücken von der Metzgerei Haller, paniert und klassisch in Butterschmalz goldbraun gebraten. Dazu servieren wir eine Bratensauce und frittierte Kartoffelsticks (10|12|15)

Aus Topf und Pfanne

„Löwenteller" **19,50**
kleine Portion 15,50
Gebratene Streifen vom Jungschweinfilet des hiesigen Fleischers Haller, auf Pilzrahm, mit heimischem Käse vom Hofladen Merz überbacken, dazu selbstgemachte Eierknöpfle (10|12|15)

Kurhaus Grillteller **23,50**
Schweinefiletmedaillons, Rindersteak und Schweinerückensteak vom Grill von der Metzgerei Haller mit frittierten Kartoffelsticks und Bohnen im Speckkleid sowie Kräuterbutter und Jus (2|10)

Hähnchenbrustfilet **18,50**
mit Pfirsich und Käse gratiniert, dazu Curry-Früchte-Sauce und Butterreis (2|7|15)

Zu allen Hauptgerichten erhalten Sie einen Beilagensalat.

Für unsere kleinen Gäste

Eierknöpfle mit Rahmsauce **5,10**
Bestell Dir unsere frischen selbstgemachten Eierknöpfle mit einer leckeren Rahmsauce. Echt schwäbisch und richtig lecker!
(10|12|15)

Kinderschnitzel „Wiener Art“ **7,30**
Hast Du Lust auf ein kleines Wiener Schnitzel
mit frittierten Kartoffelsticks? (12|15)

Möchtest du Ketchup oder Mayonnaise dazu? (2|9)

„Goldgräber Teller“ **6,90**
Die Hähnchennuggets werden von uns aus bestem Hähnchenfleisch selbstgemacht und knusprig frittiert. Möchtest du dazu lieber Eierknöpfle oder frittierte Kartoffelsticks? (10|12)

Möchtest du Ketchup oder Mayonnaise dazu? (2|9)

Portion Pommes **5,20**
mit Ketchup oder Mayonnaise (2|9)

Süßes hinterher

„Versuchungen sollte man nicht widerstehen“

Orangen-Crème **6,30**
an mariniertem Erdbeer-Minz-Carpaccio (7|9|15)

Gebackenes Eis **7,10**
mit Schokosauce und Früchten der Saison (1|7|9|10|12)

Entdecken Sie unsere feinen Kuchen und Torten hausgemacht vom Salinencafé in Schwenningen. Auch in der Eiskarte finden Sie tolle Leckereien!

Allergien
Sie haben eine Allergie oder eine Nahrungsmittelunverträglichkeit? Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Zusatzstoffe in Lebensmitteln
(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) geschwefelt (7) gewachst (8) Phosphat (9) Zuckerart/Süßungsmittel (10) glutenhaltig (11) Krebstiere (12) Eier aller Geflügelarten (13) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (14) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse (15) Milch/Laktose (16) Schalenfrüchte (17) Sellerie und Sellerieerzeugnisse (18) Senf und Senferzeugnisse (19) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (20) Schwefeldioxin und Sulfite (21) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (22) Weichtiere (23) Fische aller Art und Kaviar (24) Phenylalaninquelle (25) Koffein (26) Chinin (27) Gerstenmalz (28) Hopfen (29) Hefe

Getränke

Aperitifs/Sekt

Sherry Medium	**5 cl**	**3,60**
Martini Bianco	**5 cl**	**3,60**
Campari Soda (1)		**3,90**
Campari Orange (1|2|9)		**4,20**
Aperol Spritz Weißwein Weißwein mit Aperol (1|20|26)		**5,50**
Aperol Spritz Sekt Sekt mit Aperol (1|20|26)		**5,50**
Hugo Sekt, Mineralwasser, Limette Holunderblütensirup und frische Minze (9)		**5,50**
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren (2|4|6|9|20)		**5,50**
Alde Gott Secco „Weiße Perlen“	**0,1 l**	**3,10**
	Flasche	**18,50**
Alde Gott Riesling Sekt brut	**0,1 l**	**3,70**
	Flasche	**22,50**

Erfrischungsgetränke

Bad Dürrheimer **Bio-Mineralwasser** Classic, Medium oder Naturell	**0,25 l** **0,5 l**	**2,50** **3,10**
Bad Dürrheimer Apfelschorle	**0,2 l**	**2,60**
(2|9)	**0,4 l**	**3,30**
Bad Dürrheimer Limonade	**0,2 l**	**2,60**
Zitrone oder Orange (1|2|3|9)	**0,4 l**	**3,30**
Bad Dürrheimer ColaMix	**0,2 l**	**2,60**
(1|2|9|25)	**0,4 l**	**3,30**
Coca Cola (1|9|25)	**0,2 l**	**2,70**
	0,4 l	**3,50**
Coca Cola light (1|9|24|25)	**0,33 l**	**3,20**
Schweppes Bitter Lemon (2|9)	**0,2 l**	**2,90**
Säfte/Nektar Apfel, Orange, Traube oder schwarze Johannisbeere (9)	**0,2 l**	**2,90**
Saft-/Nektarschorle (9)	**0,2 l**	**2,60**
Orange, Traube oder schwarze Johannisbeere	**0,4 l**	**3,40**

Weißweine offen | QbA

Baden/Ortenau 0,25 l 4,20
Müller-Thurgau QbA (20)
Alde Gott Winzer, Sasbachwalden
im Abgang weich und elegant

Kaiserstuhl/Baden 0,25 l 4,90
Grauer Burgunder QbA Flasche 13,90
(trocken|20)
Winzergenossenschaft Jechtingen
Duft nach reifen Früchten, kräftig, fruchtig

Baden/Ortenau 0,25 l 4,90
Rivaner & Riesling QbA Flasche 14,00
(trocken|20)
Alde Gott Winzer, Sasbachwalden
harmonisches Geschmacksbild, feine Fruchtaromen im Abgang

Baden/Ortenau 0,25 l 6,60
Riesling Kabinett (trocken|20) Flasche 18,50
Alde Gott Winzer, Sasbachwalden
reife Pfirsicharomen, für verschmitzte dezente Süße

Rotweine offen | QbA

Kaiserstuhl/Baden 0,25 l 5,10
Spätburgunder Rotwein QbA Flasche 14,50
(trocken|20)
Winzergenossenschaft Jechtingen
reichhaltiges und fruchtiges Aroma

Württemberg 0,25 l 5,10
Beilsteiner Wunnenstein Flasche 14,50
Trollinger QbA (halbtrocken|20)
Schlosskellerei Affaltrach
fruchtig, harmonisch, leicht

Baden/Ortenau 0,25 l 6,10
Spätburgunder QbA Flasche 17,50
(halbtrocken|20)
Alde Gott Winzer, Sasbachwalden
samtig, elegante Tannine, feinfruchtig und elegant im Abgang

Baden/Ortenau 0,25 l 6,90
Spätburgunder Rotwein Kabinett Flasche 19,50
(trocken|20)
Alde Gott Winzer, Sasbachwalden
kräftig, gehaltvoll, feine Herbe mit leichter Süße im Abgang

Weißherbst offen | QbA

Baden/Ortenau 0,25 l 4,90
Spätburgunder Weißherbst QbA
(halbtrocken|20)
Alde Gott, Sasbachwalden
süffiger, fruchtiger Wein, Harmonie der Süße
schmeichelt im Abgang

Kaiserstuhl/Baden 0,25 l 6,30
Spätburgunder QbA Flasche 17,90
(halbtrocken|20)
Winzergenossenschaft Jechtingen
kräftig, kernig, säurebetont

Baden/Ortenau 0,25 l 6,60
Spätburgunder Weißherbst Flasche 18,50
Kabinett (lieblich|20)
Alde Gott, Sasbachwalden
zarte Fruchtaromen, elegant und harmonisch im Abgang

Weinschorle

Weiß, Rot oder
Weißherbst 0,25 l 3,30
aus Qualitätswein, natur oder süß (1|2|3|9|20)

Digestifs

Obstler	2 cl	2,60
Kirschwasser	2 cl	2,60
Williams Christ	2 cl	2,60
Malteser Aquavit	2 cl	2,90
Grappa Chardonnay	2 cl	3,20
Ramazzotti	4 cl	3,30

Bier

Rothaus Pils vom Fass (27|28)	**0,3 l** **0,4 l**	**3,20** **3,60**
Rothaus Radler süß (1|2|3|9|24|27|28) oder sauer (27|28)	**0,3 l** **0,4 l**	**3,20** **3,60**
Rothaus Schwarzwald Maidle naturtrüb (27|28|29)	**0,33 l**	**3,20**
Rothaus Pils alkoholfrei (27|28)	**0,33 l**	**3,20**
Rothaus Hefeweizen vom Fass (27|28|29)	**0,3 l** **0,5 l**	**3,40** **3,80**
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei (27|28|29)	**0,5 l**	**3,80**
Cola Weizen (1|9|25|27|28|29)	**0,3 l** **0,5 l**	**3,40** **3,80**
Weihenstephan Weizen (27|28|29) Hefeweizen Dunkel oder Kristallweizen	**0,5 l**	**3,80**

Kaffee und Schokolade

Tasse Kaffee Crème (25)	**2,50**
Kännchen Kaffee Crème (25)	**4,10**
Tasse koffeinfreier Kaffee (25)	**2,50**
Kännchen koffeinfreier Kaffee (25)	**4,10**
Espresso (25)	**2,20**
Doppelter Espresso (25)	**3,50**
Cappuccino (15|25)	**3,00**
Cappuccino mit Sirup (1|2|9|15|25) Haselnuss oder Karamel	**3,40**
Milchkaffee (15|25)	**3,00**
Milchkaffee mit Sirup (1|2|9|15|25) Haselnuss oder Karamel	**3,40**
Latte Macchiato (15|25)	**3,30**
Latte Macchiato mit Sirup (1|2|9|15|25) Haselnuss oder Karamel	**3,70**
Heiße Schokolade mit Sahnehaube (9|15)	**3,30**

Unser Kaffee ist von Dinzler

DINZLER® KAFFEERÖSTEREI

Kaffee ist das Leben der Familie Richter – sie führt die Traditionsrösterei seit 1998. Besonderes Augenmerk im gesamten Herstellungsprozess liegt auf der exzellenten Qualität des Kaffees. Der Kaffee wird dabei direkt bei den Kaffeebauern kleiner Plantagen gekauft, die auf Kunstdünger und Monokultur verzichten – individuelle Qualität statt anonymer Massenwaren.

Tees

Kännchen 9er Basen Kräutertee		**4,20**
Päckchen 9er Basen Kräutertee	**50 g**	**4,95**
Kännchen Früchtetee „Figur & Fit“		**4,20**
Päckchen Früchtetee „Figur & Fit“	**50 g**	**4,95**
Glas Tee*		**2,40**
Kännchen Tee*		**4,20**

Refreshing Mint Kräutertee mit Minze

Fruity Camomile Kräutertee mit Kamille

Ayurveda Herbs & Ginger Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer, Zitronengras und Zitronenverbene

Rooibos Cream Orange Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack

Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeer-Geschmack

Darjeeling Summer Gold Schwarzer Blatt-Tee aus Indien

Earl Grey Schwarztee aus Indien

Assam Bari Irish Breakfast Schwarztee aus Indien

*Unser Tee ist von Ronnefeldt

SELECTED TEA SINCE 1823

Ronnefeldt setzt ganz auf Nachhaltigkeit: aktiver Umweltschutz, ökologisch einwandfreie Produkte, die Interessen der Mitarbeiter und die Beachtung sozialer und ökologischer Aspekte beim Einkauf von Tee und anderer Rohstoffe sind zentrale Aspekte. Zudem ist Ronnefeldt Mitglied bei ETP – „Ethical Tea Partnership", einer Mitglieder-Organisation von Teefirmen, die mit den Standards von Fair Trade, Rainforest Alliance und UTZ harmonisiert.

Ethical Tea Partnership

Allergien

Sie haben eine Allergie oder eine Nahrungsmittelunverträglichkeit? Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) geschwefelt (7) gewachst (8) Phosphat (9) Zuckerart/Süßungsmittel (10) glutenhaltig (11) Krebstiere (12) Eier aller Geflügelarten (13) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (14) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse (15) Milch/Laktose (16) Schalenfrüchte (17) Sellerie und Sellerieerzeugnisse (18) Senf und Senferzeugnisse (19) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (20) Schwefeldioxin und Sulfite (21) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (22) Weichtiere (23) Fische aller Art und Kaviar (24) Phenylalaninquelle (25) Koffein (26) Chinin (27) Gerstenmalz (28) Hopfen (29) Hefe

Unsere regionalen Lieferanten

Metzgerei Haller
Villingen-Schwenningen

Obstbau Hangarter
Öhningen

Hof Klausmann
Obereschach

Knaus-Mühle
Krauchenwies

Salinencafé
Schwenningen

Hofladen Merz
Blumberg

Schwalbenhof
Bräunlingen

Omega Sorg GmbH
Essingen

Reinertonishof
Schönwald

EDEKA Südwest
Offenburg

Peter Blessing Obst- und Gemüsemarkt
Villingen

Badische Staatsbrauerei Rothaus
Grafenhausen

Alde Gott Winzer
Sasbachwalden

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen
Bad Dürrheim

Hoflädele Breite Halde Hof
Hausen vor Wald

Angelpark Sonnen Hüsle
Niedereschach

Unterhohnenhof
Triberg

eigengut®

Diese Speisekarte wurde liebevoll handgefertigt aus 100 % Wollfilz aus deutscher Produktion (Öko-Tex Standard 100).