

KURHAUS

Kulinarik + Kultur
...von hier

 *lich
willkommen!*

Herzlich willkommen!



im Kurhaus Bad Dürrhein! 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.

Schmeck den Süden
Gastronom
Baden-Württemberg



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

Lesebrille



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

Kleinigkeiten vorab



Doppelte Rinderkraftbrühe   **5,90**
mit hausgemachten Eierflädle (10|12)

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe   **6,10**
mit Sahnehäubchen (10|15)

Kurhaus Brotzeit   **12,50**
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“ 10,80

Knackiges Blattsalat-Arrangement an Himbeer-Cassis-Vinaigrette mit Pinienkernen und marinierten Erdbeeren und Äpfeln vom Markt (13)

Wahlweise auch:

mit Putenbruststreifen 13,80

mit Ziegenkäse vom Schwalbenhof
in Bräunlingen von der Käseroute  13,20
Naturpark Südschwarzwald (15)

Sommerlicher Salat 11,90

Blattsalate von der Insel Reichenau, dazu frittierte Champignons, Karotten, Gurken und Tomaten (15)

Wahlweise auch:

mit Bergkäse vom Markt (15) 13,40

mit Forellenfilettranchen vom
Angelpark Sonne Hüsle (10|23) 15,20

Zu allen Salaten gibt es eine Brotauswahl.

Klassiker von hier



Käserahmknöpfe **10,80**

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

Wahlweise auch:

mit Schwarzwälder Schinken und Lauchzwiebeln (2) **13,20**

Bad Dür rheimer Wurstsalat **11,20**

Für unseren Bad Dür rheimer 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 **11,70**

Bad Dür rheimer Wochenmarkt (15)

mit Bratkartoffeln aus Kartoffeln vom **15,00**

Hof Klausmann in Obereschach

Hausgemachte Maultaschen **12,50**

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 **12,60**

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 **9,90**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **26,60**



kleine Portion 22,50

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 **19,40**

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   **25,30**
auf Ratatouille-Gemüse, dazu Salzkartoffeln (15|23)

Gebratenes Forellenfilet   **22,90**
vom Angelpark Sonne Hüsle an Weißweinsauce,
dazu Vichy-Karotten und Petersilienkartoffeln (10|15|23)

Nudel-Pfanne **12,50**

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 **20,60**

„Wiener Art“   **kleine Portion 16,70**
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“   **22,80**

kleine Portion 17,90

Gebratene Streifen vom Jungschweinfilet des hiesigen Fleischers Haller, auf Pilzrahm, mit heimischem Käse vom Hofladen Merz überbacken, dazu selbstgemachte Eierknöpfe (10|12|15)

Kurhaus Grillteller   **25,90**

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

Hähnchenbrustfilet **20,60**

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



Eierknöpfe mit Rahmsauce **6,10**

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

Kinderschnitzel „Wiener Art“ **7,90**

Hast Du Lust auf ein kleines Wiener Schnitzel mit frittierten Kartoffelsticks? (12|15)

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

„Goldgräber Teller“ **7,80**

Die Hähnchennuggets werden von uns aus bestem Hähnchenfleisch selbstgemacht und knusprig frittiert. Möchtest du dazu lieber Eierknöpfe oder frittierte Kartoffelsticks? (10|12)

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

Portion Pommes **5,80**

mit Ketchup oder Mayonnaise (2|9)

Süßes hinterher



„Versuchungen sollte man nicht widerstehen“

Orangen-Crème   **6,80**
an mariniertem Erdbeer-Minz-Carpaccio (7|9|15)

Gebackenes Eis **7,90**
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 Sesamenerzeugnisse (20) Schwefeldioxid 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



Martini Bianco	5 cl	3,70
Campari Soda (1)		5,20
Campari Orange (1 2 9)		5,20
Aperol Spritz Weißwein Weißwein mit Aperol (1 20 26)		6,00
Aperol Spritz Sekt Sekt mit Aperol (1 20 26)		6,00
Hugo Sekt, Mineralwasser, Limette Holunderblütensirup und frische Minze (9)		6,00
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren (2 4 6 9 20)		6,00
Alde Gott Secco „Weiße Perlen“	0,1 l	3,50
 	Flasche	20,00
Alde Gott Riesling Sekt brut	0,1 l	3,90
 	Flasche	23,00

Erfrischungsgetränke



Bad Dürrheimer	0,25 l	2,70
Bio-Mineralwasser	0,5 l	3,30
Classic, Medium oder Naturell  		
Bad Dürrheimer Apfelschorle	0,2 l	2,90
  (2 9)	0,4 l	3,80
Bad Dürrheimer Limonade	0,2 l	2,90
Zitrone oder Orange   (1 2 3 9)	0,4 l	3,80
Bad Dürrheimer ColaMix	0,2 l	2,90
  (1 2 9 25)	0,4 l	3,80
Coca Cola (1 9 25)	0,2 l	3,00
	0,4 l	3,90
Coca Cola light (1 9 24 25)	0,33 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon (2 9)	0,2 l	3,00
Säfte/Nektar  	0,2 l	2,90
Apfel, Orange, Traube oder schwarze Johannisbeere (9)		
Saft-/Nektarschorle   (9)	0,2 l	3,00
Orange, Traube oder schwarze Johannisbeere	0,4 l	3,90

Weißweine offen | QbA



Baden/Ortenau  	0,25 l	4,50
Müller-Thurgau QbA (20)		
Alde Gott Winzer, Sasbachwalden im Abgang weich und elegant		
Kaiserstuhl/Baden  	0,25 l	5,20
Grauer Burgunder QbA	Flasche	14,30
(trocken 20) Winzergenossenschaft Jechtingen Duft nach reifen Früchten, kräftig, fruchtig		
Baden/Ortenau  	0,25 l	5,20
Rivaner & Riesling QbA	Flasche	14,30
(trocken 20) Alde Gott Winzer, Sasbachwalden harmonisches Geschmacksbild, feine Fruchtaromen im Abgang		
Baden/Ortenau  	0,25 l	6,90
Riesling Kabinett (trocken 20)	Flasche	18,80
Alde Gott Winzer, Sasbachwalden reife Pfirsicharomen, für verschmitzte dezente Süße		

Rotweine offen | QbA



Kaiserstuhl/Baden  	0,25 l	5,40
Spätburgunder Rotwein QbA (trocken 20) Winzergenossenschaft Jechtingen reichhaltiges und fruchtiges Aroma	Flasche	14,80
Württemberg  	0,25 l	5,40
Beilsteiner Wunnenstein Trollinger QbA (halbtrocken 20) Schlosskellerei Affaltrach fruchtig, harmonisch, leicht	Flasche	14,80
Baden/Ortenau  	0,25 l	6,40
Spätburgunder QbA (halbtrocken 20) Alde Gott Winzer, Sasbachwalden samtig, elegante Tannine, feinfruchtig und elegant im Abgang	Flasche	17,80
Baden/Ortenau  	0,25 l	7,20
Spätburgunder Rotwein Kabinett (trocken 20) Alde Gott Winzer, Sasbachwalden kräftig, gehaltvoll, feine Herbe mit leichter Süße im Abgang	Flasche	19,80

Weißherbst offen | QbA



Baden/Ortenau   0,25 l 5,20
Spätburgunder Weißherbst QbA Flasche 14,30
(halbtrocken|20)
Alde Gott, Sasbachwalden
süffiger, fruchtiger Wein, Harmonie der Süße
schmeichelt im Abgang

Kaiserstuhl/Baden   0,25 l 6,60
Spätburgunder QbA Flasche 18,20
(halbtrocken|20)
Winzergenossenschaft Jechtingen
kräftig, kernig, säurebetont

Baden/Ortenau   0,25 l 6,90
Spätburgunder Weißherbst Flasche 18,80
Kabinett (lieblich|20)
Alde Gott, Sasbachwalden
zarte Fruchtaromen, elegant und harmonisch im Abgang

Weinschorle



Weiß, Rot oder
Weißherbst   0,25 l 3,60
aus Qualitätswein, natur oder süß (1|2|3|9|20)

Digestifs



Obstler 	2 cl	2,90
Kirschwasser 	2 cl	2,90
Williams Christ 	2 cl	2,90
Malteser Aquavit	2 cl	2,90
Grappa Chardonnay	2 cl	3,30
Ramazotti	4 cl	3,30

Bier



Rothaus Pils vom Fass  	0,3 l	3,50
(27 28)	0,4 l	3,80
Rothaus Radler  	0,3 l	3,50
süß (1 2 3 9 24 27 28) oder sauer (27 28)	0,4 l	3,80
Rothaus Schwarzwald Maidle	0,33 l	3,50
naturtrüb   (27 28 29)		
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50
  (27 28)		
Rothaus Hefeweizen  	0,3 l	3,50
vom Fass (27 28 29)	0,5 l	3,90
Rothaus Hefeweizen  	0,5 l	3,90
alkoholfrei (27 28 29)		
Cola Weizen (1 9 25 27 28 29)	0,3 l	3,50
	0,5 l	3,90
Weihenstephan Weizen (27 28 29)	0,5 l	3,90
Hefeweizen Dunkel oder Kristallweizen		

Kaffee und Schokolade



Tasse Kaffee Crème (25)	2,70
Kännchen Kaffee Crème (25)	4,30
Tasse koffeinfreier Kaffee (25)	2,70
Kännchen koffeinfreier Kaffee (25)	4,30
Espresso (25)	2,50
Doppelter Espresso (25)	3,90
Cappuccino (15 25)	3,30
Cappuccino mit Sirup (1 2 9 15 25) Haselnuss oder Karamel	3,70
Milchkaffee (15 25)	3,30
Milchkaffee mit Sirup (1 2 9 15 25) Haselnuss oder Karamel	3,70
Latte Macchiato (15 25)	3,60
Latte Macchiato mit Sirup (1 2 9 15 25) Haselnuss oder Karamel	3,90
Heiße Schokolade mit Sahnehaube (9 15)	3,50

Unser Kaffee ist von Dinzler

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.



DINZLER
KAFFEE RÖSTEREI

Tees



Kännchen 9er Basen Kräutertee	4,40
Päckchen 9er Basen Kräutertee	50 g 5,10
Kännchen Früchtetee „Figur & Fit“	4,40
Päckchen Früchtetee „Figur & Fit“	50 g 5,10
Glas Tee*	2,60
Kännchen Tee*	4,40

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



SELECTED TEA SINCE 1823

*Unser Tee ist von Ronnefeldt

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. 

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 Sesamenerzeugnisse (20) Schwefeldioxid 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



Kraus-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

Unterhohenhof
Triberg

