

# VORSPEISEN

Tranchen vom hausgebeizeten Gin-Lachs und Lachstatar an feinwürziger Senf-Marinade, serviert mit orientalischem Couscous-Salat 14,50 €



Versucherle von der Kurhaus-Maultasche an kräftiger Bratensauce und Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat 7,90 €

# SALATE



Kurhaus Wurstsalat mit Käse, Zwiebelringen und Gewürzgurken, serviert mit Bäcker Pfrommers Festbrot 7,90€

Knusprig gebackener paniertes Camembert unter fruchtigem Tomaten-Pfirsich-Topping, begleitet von gerösteten Pinienkernen und Salatbouquet 15,90 €

Winterliche Salatschale aus saisonalen Rohkost- und Blattsalaten, verfeinert mit knusprigen Croûtons 10,90 €



mit wahlweise gebratenem Forellenfilet aus dem Eyachtal 16,90 €

Winterlicher Beilagensalat aus saisonalen Rohkost- und Blattsalaten, verfeinert mit knusprigen Croûtons 5,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Baguette oder Brot.

Sie haben die Wahl aus unserem Haus-Dressing (Essig, Öl, Kräuter) und Joghurt-Dressing.

# SUPPEN

Herzhaftes Cremesüppchen von der Roten Linse, verfeinert mit Joghurt und Kräutern 6,50 €



Kraftbrühe vom Baden-Württemberger Tafelspitz mit hausgemachten Kurhaus-Maultaschenstreifen, verfeinert mit jungem Schnittlauch 6,90 €

# VEGETARISCHER UND VEGANER GENUSS



Käsespätzle-Pfännle mit handgeschabten Spätzle, würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln 11,50 €\*

Fruchtiges Rote-Bete-Risotto mit Apfel, Zwiebel und Parmesan, begleitet von cremigem Ziegenkäsetaler und winterlichem Salatbouquet 16,90 €  
(auf Wunsch auch *Vegan* ohne Parmesan und Ziegenkäse erhältlich)

Ricotta-Ravioli in fein abgeschmeckter Gorgonzolasauce, serviert mit glasierten Birnenspalten, karamellisierten Nüssen und winterlichem Salatbouquet 15,90 €

## REGIONALES UND KLASSIKER

-  **Der Klassiker:** Rostbraten vom Baden-Württemberger Rinderrücken an dunkler Bratensauce, Spätburgunderzwiebeln und Röstzwiebeln, dazu handgeschabte Spätzle mit Schmelze 25,50 €
-  Goldgelb gebratenes paniertes Putenschnitzel vom Geflügelhof Nothacker aus Neubulach, dazu klassische Pommes Frites und kräftige Bratensauce 16,90 €\*
-  Goldgelb gebratenes paniertes Schnitzel vom Baden-Württemberger Schwein, dazu klassische Pommes Frites und kräftige Bratensauce 15,90 €\*
-  **Kurhaus-Variation:** Kurhaus-Maultaschen mit herzhafter Zwiebel-Speck-Schmelze an Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln 13,50 €
-  Baden-Württemberger Rinderfiletspitzen an Champignonrahmsauce, verfeinert mit Tomaten und Gewürzgurken, serviert mit Bandnudeln und Schmelze 22,50 €

## FISCH-SPEZIALITÄTEN

-  Knusprig gebratene Saiblingsfilets aus dem Eyachtal auf fruchtigem Rote-Bete-Risotto, verfeinert mit Apfel, Zwiebel und Parmesan 25,50 €\*
-  Gebratene Forellenfilets aus dem Eyachtal an Mandelbutter, serviert mit Schnittlauch-Kartoffeln 22,50 €\*

\* Markierte Hauptgerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.  
Der Preis entspricht dem regulären Preis abzüglich 2,00 €

## ETWAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS?

- Lauwarmes Schokoküchle, serviert mit einer Kugel Eis nach Wahl und Sahne 9,00 €
- Tartufo Di Pizzo 6,90 €
- Hausgemachtes Parfait an lauwarmen Zimtkirschen und Sahne 7,90 €
- Cremiges Vanilleeis an lauwarmen Zimtkirschen und Sahne 6,50 €

SIE HABEN LUST AUF EINE UNSERER HIMMLISCH-SÜßEN EIS-KREATIONEN  
ODER EIN FRISCHES STÜCK KUCHEN? SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!