



Weißweine aus der Nahe-Region

Ausschank in Glas 0,2l

Riesling, halbtrocken, A. Finkenauer	Euro 6,50
Riesling, halbtrocken, Alte Reben, Philippshof	Euro 6,50
Riesling, trocken, J. Haas	Euro 5,90
Weissburgunder, trocken, A. Finkenauer	Euro 6,50
Grauburgunder, trocken, Korrell	Euro 8,00
Chardonnay Spätlese, trocken, J. Haas	Euro 7,20
Philipps Kabinett, lieblich, Philippshof	Euro 6,50

Weißherbst/Rosé aus der Nahe-Region

Blauer Portugieser Rosé, halbtrocken, J. Haas	Euro 6,40
Blanc de Noir trocken, K.H. Schneider	Euro 7,80
Rosé, trocken, Königswingert	Euro 6,50

Rotweine aus der Nahe-Region

Dornfelder, trocken, J. Haas	Euro 6,40
Spätburgunder, trocken, Eckes & Eckes	Euro 7,80
Primitivo Puglia, trocken, Feudi di San Marzano	Euro 8,50
Cuvee, halbtrocken, Karl Schmidt	Euro 6,90
Regent, lieblich, Karl Schmidt	Euro 6,90

Digestif 2cl

Grappa von Nonino	Euro 6,50
(Merlot, Moscato, in barrique Prosecco, in barrique Chardonnay)	
Edel-Fruchtbrände von Etter	Euro 6,50
(Zuger Kirsch, in barrique Altes Pflümli)	



Vorspeisen

Salat Bowl mit gemischten Linsen, Quinoa, Kichererbsen, Nüssen, Sprossen & Kurhaus Dressing	Euro 11,00
Pulpo Carpaccio mit Algensalat, Kurhaus-Dressing & Kräuter-Öl	Euro 19,00
Hausgebeizter Caipirinha Lachs mit Kaviar Dip Kleinem Salat und Kartoffel-Stroh	Euro 19,00

Suppe

Tagessuppe	Euro 7,00
------------	-----------

Hauptgänge

Tagliatelle mit Trüffelrahmsauce, Parmesan, Trüffel & Wildkräutersalat	Euro 21,00
Zart geschmorte Rinderbacke auf Kartoffel-Trüffel-Püree mit Gemüse & Röstzwiebeln	Euro 24,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blumenkohl-Ragout & Rote-Beete-Gnocchi	Euro 27,00
Rosa Barbarie Entenbrust, Wilder Broccoli, Süß-Kartoffel-Püree & Portweinsauce	Euro 29,00
Rinderfilet (200 gr.) mit gebr. Drillingen & Rotweinsauce & kleiner Salat	Euro 39,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & kleiner Salat	Euro 29,00

Dessert

Französische Apfel Tarte mit Salted-Caramel-Eis	Euro 11,00
Kurhaus Dessertteller	Euro 13,00

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer