



# Hotel am Kurpark

Bad Herrenalb · Schwarzwald

## *Salate vom Buffet*

In der Zeit von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet mit frischen, knackigen und angemachten Salaten, Kräutern, Croutons und verschiedenen Dressings, dazu frisches Stangenbrot und Butter.

Kleiner Salatteller	€ 4,20
Großer Salatteller	€ 6,80

## *Vorspeisen*

### **„Vitello-Tonato“**

Feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Sardellen<sup>1</sup>, Kapern<sup>1</sup> und Zitrone dazu ofenfrisches Baguette € 11,80

**Rotbarbenfilets** auf geröstetem Toastbrot mit Rosmarintomaten und feinem Meerrettichmousse<sup>3</sup> € 13,80

## *Suppen*

**Klare Rinderkraftbrühe** mit Flädle, Grießnocken<sup>8</sup> und Maultäschle<sup>8</sup> € 5,80

**Bouillabaise** mit Mittelmeerbischen, Meeresfrüchten und Gemüse € 11,80

**Cremesüppchen von jungen Frühspinat** mit gebratener Wachtelbrust € 9,80

## *Toasts*

### **Unser „Falkenstein-Toast“**

Zwei gebratene Schweinemedallions<sup>5</sup> auf Schinken-Käse-Toast<sup>1,5</sup> mit frischen Kräuterchampignons und Käse überbacken € 12,80

### **Unser „Damen-Toast“**

Gegrilltes mediterranes Gemüse und Putenbrustscheiben, mit feinem Greyerzer Käse überbacken € 12,80



# Hotel am Kurpark

Bad Herrenalb · Schwarzwald

## *Unser Tagesmenü / Büffet*

Täglich stehen Ihnen frische Delikatessen von Markt, Feld oder aus Fluss und Meer zur Auswahl. Wir servieren ein abwechslungsreiches Menü und an ausgewählten Tagen dürfen Sie sich an unserem kalt / warmen Büffet bedienen.

## *Hauptgänge aus Fluss und Meer*

**In Aromaten gebratenes Steinbuttfilet**  
mit Ochsenchwanzpraline und sautierten Selleriewürfeln € 22,80

**Gebratene Seeteufelmedaillons** mit Rote Bete und Kreuzkümmel  
auf Kartoffel-Majoran-Sauce, dazu Pariser Kartoffeln € 20,80

## *Hauptgänge Fleisch*

**Schweinemedallions mit Speck<sup>5</sup> umwickelt**  
auf feinen Kräuterpfefferlingen, dazu Bandnudeln und Salat € 18,80

**Rosa gebratener Lammrücken** auf Tomaten-Zucchini-ragout  
dazu in Salbei geschwenkte Kartoffelgnocchi € 20,80

**Geschmorte Rinderbäckchen** mit Rote Bete, Ravioli<sup>5</sup>  
und gebratener St. Jakobsmuschel € 20,80

## *Dessert*

**Panna Cotta** mit Himbeermark € 5,80

**Gebrannte Vanillecreme** mit Schokoladen-Eis  
und Früchten € 6,80

### **„Etwas Besonderes“**

Variation von Kürbiskernen und seinem Öl an feinstem  
Bourbon Vanilleeis garniert mit Chilistroh € 8,80

### **Französische Käsevariation**

Eine Auswahl verschiedener französischer Weichkäse € 9,50



# Hotel am Kurpark

Bad Herrenalb · Schwarzwald

## *„Der Pfifferling“*

Pfifferlinge sind nicht zu vergleichen mit Champignons. Pilz und Waldboden gehen eine Symbiose ein. Deshalb wird man sie nie künstlich herstellen können. Der Pfifferling ist hell- bis dottergelb und nach oben verdickt. Das feste und im Stiel längsfasrige Fruchtfleisch weist einen ausgezeichneten zarten, feinen und würzigen, leicht pfefferartigen Geschmack und einen wenig an Marillen erinnernden Geruch auf.

Gerne servieren wir Ihnen:

**Pfifferlingscremesüppchen** mit Croûtons € 5,80

**Bunter Blattsalat** mit Kräutervinaigrette  
und gebratenen Waldpfifferlingen € 12,80

**Tagliatelle** mit Kräuterrahmpfifferlingen  
und frisch gehobelten Parmesanspänen € 12,80

**Pfifferlingstoast**  
mit feinem Gouda<sup>1</sup> überbacken € 14,80

**Schweinemedallions** mit Speck<sup>5</sup> umwickelt  
auf feinen Kräuterpfifferlingen dazu Bandnudeln € 18,80

**Gebratene Doradenfilets**  
auf Pfifferling-Tomatenragoût dazu Kartoffel-Sesamgratin € 18,80

## *Dessert*

**Basilikumsorbet** auf marinierten Erdbeeren € 8,50

**Zeichenerklärung:**

- 1) mit Konservierungsstoff
- 3) geschwefelt
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Phosphat