



*Kurt*  
*genuss & keramik*

*Speisekarte*  
*Abends*

*Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

*- Vorspeise -*

*Röstkartoffel-  
Salat*

*- mediterrane Art -  
mit Zitronendressing*

10,50 EUR





# Speisen am Abend

## *Vorspeisen und Suppen*

<b>Beilagensalat</b>	<b>6,80 EUR</b>
<b>Linsensalat orientalis</b> mit frischen Paprika und Zwiebeln	<b>10,80 EUR</b>
<b>Eine feine Tagessuppe</b>	<b>7,80 EUR</b>
<b>Birnen-Parmesan-Carpaccio</b> mit Erbsenpesto und Parmaschinken	<b>9,80 EUR</b>
<b>Geräucherter Lachs</b> mit Knoblauch-Champignons an Meerrettich-Schmand	<b>14,50 EUR</b>

## *Unsere vegetarischen Hauptspeisen*

<b>Auberginen-Cordon bleu</b> <i>vegetarisch</i> in einer Parmesanpanade auf Ofengemüse mit einer Champignon-Rahmsauce	<b>19,80 EUR</b>
<b>Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler</b> <i>vegetarisch</i> auf Blattsalat, dazu geröstete Würfelkartoffeln	<b>18,50 EUR</b>
<b>Hash am Abend</b> <i>auch als vegan möglich</i> Rote Bete-Kartoffel-Gericht mit Spiegelei und Dill-Öl	<b>16,00 EUR</b>
<b>Veganes Curry</b> mit Gemüse und Alblinsen, dazu Reis	<b>19,50 EUR</b>

*Wochenextra zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

*Käsefondue  
für 1 Person*

200g

dazu Brot und  
verschiedene Beilagen

20,50 €



*Wochenextra zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

*Kartoffel-Kräuter-*

*Knödel*

mit einer leckeren

Pilzrahmsauce

18,80 €



*Wochenextra zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

*Oma's*

*Rinderroulade*

mit

Blaukraut

und Kräuterknödel

23,60 €



*Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

## *Rösti-Rolle*

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Grillgemüse auf Erbsenhummus, verfeinert mit einem köstlichen vegetarischen Jus.

23,80 €



*Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

*geschmorte*  
*Ochsenbacken*

mit Gemüse  
und Kartoffelstampf

29,80 €







# Speisen am Abend

## *Unsere Fleisch- und Fischgerichte*

<b>Sesam-Lachs auf Gemüse-Safranrisotto</b> mit hellem und dunklen Sesam	<b>25,00 EUR</b>
<b>Rieslinghähnchenbrust von der Maispoularde</b> auf Gartengemüse mit Kartoffelstampf und Rahm-Sauce	<b>21,00 EUR</b>
<b>Black Pepper Chicken</b> mit Bratkartoffeln und Salat	<b>23,80 EUR</b>
<b>Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein</b> mit gerösteten Würfelkartoffeln und Salat	<b>23,80 EUR</b>
<b>Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein</b> mit Kartoffelstampf und Gemüse an einer Schmand-Zwiebel-Sauce nach Stroganoff-Art	<b>25,50 EUR</b>
<b>d' Alb trifft auf's Längental</b> Alblinsen mit Spätzle und Längentaler Würstchen	<b>19,50 EUR</b>



# Speisen am Abend

*Und fast zum Schluss...*

## *Unsere Desserts*

<b>Pastel de Nata</b> <i>vegetarisch</i> Blätterteigtörtchen mit Vanillepuddingfüllung	<b>4,40 EUR</b>
<b>Pastel de Nata</b> mit in Portwein/Wermuth gedämpften Apfel- oder Birnenscheiben <i>(je nach Einkauf) (mit Alkohol)</i>	<b>8,00 EUR</b>
<b>Kurti</b> Mürbeteiggebäck mit Cremefüllung	<b>7,20 EUR</b>
<b>Crêpe mit Caramel au beurre salé</b> gefüllt mit einer Frucht-Rum-Füllung <i>(mit Alkohol)</i>	<b>8,50 EUR</b>



*Kurt*  
*genuss & keramik*

*Getränkekarte*



# Kalte Getränke

## Aperitif

<b>Piccolo Prosecco oder Perlwein</b>	<b>0,20l</b>	<b>6,60 EUR</b>
<b>Aperol Sprizz</b>	<b>0,25l</b>	<b>8,60 EUR</b>
<b>Aperol Sprizz - alkoholfrei</b>	<b>0,25l</b>	<b>9,10 EUR</b>

## Wasser

<b>Black Forest still</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,10 EUR</b>
<b>Black Forest still</b>	<b>0,50l</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>St. Pellegrino medium</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,10 EUR</b>
<b>St. Pellegrino medium</b>	<b>0,50l</b>	<b>4,30 EUR</b>

## Säfte

<b>Orange oder Apfel</b>	<b>0,20l</b>	<b>3,10 EUR</b>
<b>Saftschorle</b>	<b>0,30l</b>	<b>4,10 EUR</b>
Orange   Apfel   Johannisbeere   Rhabarber		
Apfel-Birne   Johannisbeere-Apfel-Birne   Cola-Orange		



# Heisse Getränke

<b>Kaffee Crema</b>	<b>2,90 EUR</b>
<b>Kännchen Kaffee</b> gebrüht im AEROPRESS	<b>5,10 EUR</b>
<b>Espresso</b> normal / doppio	<b>2,60 / 4,10 EUR</b>
<b>Americano</b>	<b>3,10 EUR</b>
<b>Cappuccino</b> normal / gross	<b>3,30 / 4,10 EUR</b>
<b>Red-Cappuccino</b> normal / gross	<b>3,80 / 4,60 EUR</b>
› Roibusch-Tee mit Milchschaum	
<b>Latté Macchiato</b>	<b>4,10 EUR</b>
<b>Café au lait</b> im Keramik-Bol	<b>4,60 EUR</b>
<b>Kardamom-Kaffee</b> mit Milch	<b>4,60 EUR</b>
<b>Moccachino</b>	<b>4,60 EUR</b>
<b>Becks Cocoa</b> (Heisse Schokolade, koffeinfrei)	<b>4,30 EUR</b>
Orange   Minze   Banane   rote Beete   pur	
<b>Koowach</b> (Heisse Schokolade, koffeinhaltig)	<b>4,30 EUR</b>
Minze   Zimt+Kardamom   Feuer+Flamme (Zartbitter+Chili)   Klassik	
<b>Barraquito</b> alkoholhaltig	<b>7,20 EUR</b>
<b>Tee im Kännchen</b> reichhaltige Sorten im Feinkostregal	<b>4,90 EUR</b>
<b>Earl Grey im Kännchen</b> koffeinfrei	<b>5,60 EUR</b>
<b>Kaffee auf Wunsch mit Flavour</b> - Aufpreis	<b>0,50 EUR</b>
Cocos, Caramel, Vanille und Erdbeere	
<b>Auch mit Milchalternativen erhältlich</b> – Aufpreis	<b>0,50 EUR</b>
Hafer- oder Sojamilch	



# Offene Weine

## Rotweine <sup>14</sup>

### **Alfacinha Superior**

*2018, Vinho Regional Lisboa, Reserva, Cuvée, 13,5%*

### **Montaria** *vegan*

*2022, Vinho Regional Alentejano, Cuvée, 13,5%*

### **Fabelhaft Douro**

*2021, Portugal, Cuvée, 12,5%*

### **Esteva Douro**

*2020, Portugal, Cuvée, 13%*

### **Papa Figos Douro**

*2022, Portugal, Cuvée, 13%*

### **Opta**

*2020, Portugal, Cuvée, 13%*

### **Fair Grapes**

*Baden, Tara Spätburgunder, 13%*

**0,1 | 0,25 | Flasche**

**4,10 | 7,40 | 21,00 EUR**

**4,10 | 7,40 | 21,00 EUR**

**4,30 | 8,40 | 25,00 EUR**

**4,50 | 7,50 | 22,00 EUR**

**4,80 | 9,50 | 26,00 EUR**

**4,30 | 8,40 | 25,00 EUR**

**5,00 | 10,00 | 30,00 EUR**



# Offene Weine

## Weissweine <sup>14</sup>

<b>Alfacinha</b>	<b>4,00   7,30   20,00 EUR</b>
<i>2022, Portugal, Vinho Regional Lisboa, Cuvée, 12,5%</i>	
<b>Montaria</b> <i>vegan</i>	<b>4,00   7,30   20,00 EUR</b>
<i>2023, Portugal, Vinho Regional Alentejano, Cuvée, 12,5%</i>	
<b>Quinta da Aveleda</b>	<b>4,00   7,30   20,00 EUR</b>
<i>2023, Portugal, Vinho Verde, Cuvée, 9,5%</i>	
<b>Portas de Herdade</b>	<b>4,00   7,30   20,00 EUR</b>
<i>2023, Portugal, Cuvée, 13%</i>	
<b>Leider Geil Riesling</b>	<b>4,20   8,20   25,00 EUR</b>
<i>2022, Pfalz, trocken, 11,5%</i>	
<b>Leider Geil Grauburgunder</b>	<b>4,20   8,20   25,00 EUR</b>
<i>2022, Pfalz, trocken, 13%</i>	
<b>Fair Grapes Melli Riesling</b>	<b>4,20   8,10   24,00 EUR</b>
<i>2022, Rheingau, trocken, VDP</i>	
<b>Fair Grapes Silvaner</b>	<b>4,50   9,00   27,00 EUR</b>
<i>Franken, trocken</i>	
<b>Franz Blanc de Blanc</b>	<b>5,00   10,00   30,00 EUR</b>
<i>Mosel, 11,5%</i>	
<b>Emil Bauer Scheurebe</b>	<b>5,00   10,00   30,00 EUR</b>
<i>Pfalz, 12%</i>	
<b>Johann Geil Weisser Burgunder</b>	<b>5,00   10,00   30,00 EUR</b>
<i>Rheinhessen, 12,5%</i>	



# Offene Weine

## *Roséweine* <sup>14</sup>

### **Leider geil Rosé**

*2022, trocken, Rheingau, VDP*

**4,60 | 9,10 | 27,00 EUR**

### **Fair Grapes Viola Rosé**

*2023, trocken, Frankreich, VDP*

**4,60 | 9,10 | 27,00 EUR**

### **Aveleda**

*2022, Portugal, Cuvée, 11%*

**4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**

### **Alfacinha**

*2023, Portugal, Cuvée, 12,5%*

**4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**

### **Leider geil rosé**

*2022, Pfalz, 12,5%*

**4,50 | 9,00 | 27,00 EUR**

### **Fair Grapes Viola rosé**

*Franken, 11,5%*

**4,60 | 9,00 | 27,00 EUR**





# Flaschen- Weine

## Flaschenweine <sup>14</sup>

<b>Châteauneuf du Pape</b>	<b>45,00 EUR</b>
<i>2022, Vieux Chemin, Frankreich, 14,5%</i>	
<b>Château de treviac</b>	<b>24,00 EUR</b>
<i>2020, Languedoc, Cuvee Syrah, Grenache, Frankreich, 15,4%</i>	
<b>Château de Jau</b>	<b>30,00 EUR</b>
<i>2020, Cavee Langedoc, Frankreich, 14%</i>	
<b>Chateau L'Heyrisson</b>	<b>28,00 EUR</b>
<i>2020, Reserve Bordeaux, Frankreich, 13,5%</i>	
<b>Chateau du Carrubier</b>	<b>32,00 EUR</b>
<i>2014, Provence Grenache , Frankreich, 13%</i>	
<b>Chateau du Carrubier</b>	<b>36,00 EUR</b>
<i>2015, Provence Grenache, Syrah, Frankreich, 14,5%</i>	
<b>Chateau Rahoul Graves Bordeaux</b>	<b>42,00 EUR</b>
<i>2019, Merlot, Petit Verdot, Frankreich, 14%</i>	
<b>Le Cedre Cahors</b>	<b>65,00 EUR</b>
<i>2012, Malbec, Bio Dynamic, Frankreich, 13%</i>	
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<b>34,00 EUR</b>
<i>2021, Venetion, trocken, Corvina Veronese, Italien, 15%</i>	
<b>Governo Toskana Falco Dóro</b>	<b>28,00 EUR</b>
<i>2021, Toskana, Sangiovese, Merlot Cuvee, Italien, 13,5%</i>	
<b>Domain Tempier Bandol</b>	<b>75,00 EUR</b>
<i>2014, Provence, Grenache Noir, Grenache, Frankreich, 14%</i>	
<b>Final Fantasy</b>	<b>75,00 EUR</b>
<i>Ifrit Rouge, Frankreich, 12,5%</i>	



**Domain Tempier Bandol**

**70,00 EUR**

*2015, rosé, Prove Corrigan, Cinsault, Frankreich, 13,5%*

**Cuvee Clairette**

**52,00 EUR**

*weiß, Marsanne, Ugni Blanc, Frankreich, 13%*

**Ihringer Pinot Noir**

**24,00 EUR**

**Fair Grapes Tara Cinet Noir**

**30,00 EUR**

**Scheu...aber geil**

**23,00 EUR**

*2022, Scheurebe, trocken*

**Gewürztraminer Reserve AC; 2021 Domaine Lucien Albrecht**

**28,00 EUR**

*weitere Weine finden Sie bei uns im Weinregal*



# Biere

## *Philips Braumanufaktur - aus Zimmern ob Rottweil*

<b>Pils Naturtrüb</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>Kellerbier</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>Pale Ale</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>IPA (Indian Pale Ale)</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,60 EUR</b>
<b>andere Sorten auf Nachfrage</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,60 EUR</b>

## *Berg- aus Ehingen/Berg*

<b>Hefeweizen</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>3-Korn Hefeweizen dunkel</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,60 EUR</b>
<b>Spezial Bio Gerste</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,10 EUR</b>
<b>Radler</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>Cyriakus - Pils alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30 EUR</b>



# Digistif

*Als krönenden Abschluss gibt's jetzt*

<b>Cognac Maison Beaumont 40%</b>	<b>2cl</b>	<b>7,60 EUR</b>
<b>Calvados papidoux CO 40%</b>	<b>2cl</b>	<b>5,60 EUR</b>
<b>Whisky Talisker 46%</b>	<b>2cl</b>	<b>5,10 EUR</b>
<b>Ramazotti Amaro 30%</b>	<b>2cl</b>	<b>3,60 EUR</b>
<b>Marsala Casano 17%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,60 EUR</b>
<b>Limoncello il Convento 34%</b>	<b>2cl</b>	<b>4,60 EUR</b>
<b>Raki Tekirdag Rakisi 10 47%</b>	<b>2cl</b>	<b>6,10 EUR</b>
<b>Sturzflug Premium Gin 44%</b>	<b>2cl</b>	<b>5,60 EUR</b>
<b>Grahams Portwein 20% 20 Jahre alt</b>	<b>2cl</b>	<b>6,10 EUR</b>
<b>Grafschaft Alte Birne 40%</b>	<b>2cl</b>	<b>6,10 EUR</b>
<b>Grafschaft Alte Marille 40%</b>	<b>2cl</b>	<b>6,10 EUR</b>
<b>Bottega Grappa 38%</b>	<b>2cl</b>	<b>6,60 EUR</b>
<b>Sessantanni Grappa 40%</b>	<b>2cl</b>	<b>6,60 EUR</b>
<b>Weingut Winkelhof Birnenbrand 40%</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>Müllers Brennerei Willi 40%</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>William Hinton Rum 40% 3 Jahre alt</b>	<b>2cl</b>	<b>4,10 EUR</b>



# Schlusswort

**Allergene & Zusatzstoffe bitte  
beim Service nachfragen.**

**Wir haben eine gesonderte  
Karte an der Theke  
zur Einsicht.**

**Wir würden uns freuen,  
wenn Sie uns auch im Internet besuchen.**

## **Schlusswort:**

Werte Gäste, wir würden uns sehr freuen Fotos von Ihnen im Internet und den sozialen Netzwerken zu entdecken. Aber bitte teilen Sie unsere Speisekarte nicht, da diese öfters mal geändert wird und so schnell veraltete Speisekarten sich im Internet & den sozialen Netzwerken befinden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

