Kurt

genuss & keramik

Speisekarte

Frühstück

Frühstück

Granola Knusper Müsli	**7,40 EUR**
Belegtes Butterbrot mit Wurst- oder Käse	**8,50 EUR**
ErdbeerGsalzBrot *vegetarisch*	**5,00 EUR**
Warmes Porridge *vegetarisch* mit Früchten oder Beeren der Saison	**7,80 EUR**
Dutch Baby mit Beeren / Obst (klein/gross) *vegetarisch*	**7,80 / 10,80 EUR**
Dutch Baby mit Bacon & Käse (klein/gross)	**8,80 / 13,80 EUR**
Omelette *vegetarisch* mit Paprika & Cumin	**11,80 EUR**
Shakshuka *vegetarisch* pochiertes Ei, eingebettet in würziger Tomaten-Paprikasauce gewürzt mit Peperoni, Cumin und Koriander	**10,80 EUR**
Shakshuka mit Schafskäse *vegetarisch*	**12,80 EUR**
3 Spiegeleier aus dem Ofen mit unserem Brot	**7,80 EUR**
Raclettebrot mit frischen Kräutern und Zwiebeln	**8,50 EUR**

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Frühstück

Französisches Frühstück **7,80 EUR**
Café au Lait mit Croissant, Butter & Marmelade

Süßes „Kurt“ Frühstück **7,80 EUR**
mit Brot, Butter, Marmelade und kleinem Granola

„Kurt“ Frühstück für eine Person **16,50 EUR**
mit verschiedenen Brot-, Marmeladen-, Käse- und
Wurstsorten *(ganz nach Einkauf des Chef's)*
mit einer Tasse Kaffee Crema
andere Heissgetränke mit Aufpreis

Grosses „Kurt“ Frühstück für 2 Personen **26,50 EUR**
mit verschiedenen Brot-, Marmeladen-, Käse- und
Wurstsorten *(ganz nach Einkauf des Chef's)*
mit zwei Tassen Kaffee Crema
andere Heissgetränke mit Aufpreis

Grosses „Kurt“ Frühstück Piccolo für 2 Personen **32,50 EUR**
mit verschiedenen Brot-, Marmeladen-, Käse- und
Wurstsorten *(ganz nach Einkauf des Chef's)*
mit zwei Tassen Kaffee Crema und zwei Gläschen Piccolo
andere Heissgetränke mit Aufpreis

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Frühstück

Smoothies *verschiedene Sorten*

Amazing Açai	**0,2l**	**4,90 EUR**
Bananen, Açaipüree, Erdbeeren, Heidelbeeren, Sauerkirschen		
Real Green	**0,2l**	**4,90 EUR**
Apfel, Blattspinat, Sellerie, getr. Datteln, Feigen		
Kale Moss	**0,2l**	**4,90 EUR**
Ananas, Banane, Grünkohl, getr. Datteln, Limette, Mango, Avocado, Minze		
Ban and Berries	**0,2l**	**4,90 EUR**
Erdbeeren, Banane, Himbeeren, rote Johannisbeere		

geröstetes Brot...

› gratinierter Ziegenkäse mit Birne und Agavendicksaft	**11,50 EUR**
› mit Olivenöl und Gartengemüse	**11,50 EUR**
› mit Erbsenhummus und luftgetrockneten Schinken	**11,50 EUR**
› mit gepfefferten gratinierten Käse	**11,50 EUR**
› Rote Bete und Frischkäse	**11,50 EUR**

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Kurt

genuss & keramik

Getränkekarte

Kalte Getränke

Aperitif

Piccolo Prosecco oder **Perlwein**	**0,20l**	**6,60 EUR**
Aperol Sprizz	**0,25l**	**8,60 EUR**
Aperol Sprizz - alkoholfrei	**0,25l**	**9,10 EUR**

Wasser

Black Forest still	**0,25l**	**3,10 EUR**
Black Forest still	**0,50l**	**4,30 EUR**
St. Pellegrino medium	**0,25l**	**3,10 EUR**
St. Pellegrino medium	**0,50l**	**4,30 EUR**

Säfte

Orange oder Apfel	**0,20l**	**3,10 EUR**
Saftschorle	**0,30l**	**4,10 EUR**

Orange | Apfel | Johannisbeere | Rhabarber
Apfel-Birne | Johannisbeere-Apfel-Birne | Cola-Orange

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Heisse Getränke

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

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Offene Weine

Rotweine 14	0,1	0,25	Flasche
Alfacinha Superior *2018, Vinho Regional Lisboa, Reserva, Cuvée, 13,5%*	**4,10**	**7,40**	**21,00 EUR**
Montaria *vegan* *2022, Vinho Regional Alentejano, Cuvée, 13,5%*	**4,10**	**7,40**	**21,00 EUR**
Fabelhaft Douro *2021, Portugal, Cuvée, 12,5%*	**4,30**	**8,40**	**25,00 EUR**
Esteva Douro *2020, Portugal, Cuvée, 13%*	**4,50**	**7,50**	**22,00 EUR**
Papa Figos Douro *2022, Portugal, Cuvée, 13%*	**4,80**	**9,50**	**26,00 EUR**
Opta *2020, Portugal, Cuvée, 13%*	**4,30**	**8,40**	**25,00 EUR**
Fair Grapes *Baden, Tara Spätburgunder, 13%*	**5,00**	**10,00**	**30,00 EUR**

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Offene Weine

Weissweine 14

Alfacinha **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2022, Portugal, Vinho Regional Lisboa, Cuvée, 12,5%

Montaria *vegan* **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2023, Portugal, Vinho Regional Alentejano, Cuvée, 12,5%

Quinta da Aveleda **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2023, Portugal, Vinho Verde, Cuvée, 9,5%

Portas de Herdade **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2023, Portugal, Cuvée, 13%

Leider Geil Riesling **4,20 | 8,20 | 25,00 EUR**
2022, Pfalz, trocken, 11,5%

Leider Geil Grauburgunder **4,20 | 8,20 | 25,00 EUR**
2022, Pfalz, trocken, 13%

Fair Grapes Melli Riesling **4,20 | 8,10 | 24,00 EUR**
2022, Rheingau, trocken, VDP

Fair Grapes Silvaner **4,50 | 9,00 | 27,00 EUR**
Franken, trocken

Franz Blanc de Blanc **5,00 |10,00 | 30,00 EUR**
Mosel, 11,5%

Emil Bauer Scheurebe **5,00 |10,00 | 30,00 EUR**
Pfalz, 12%

Johann Geil Weisser Burgunder **5,00 |10,00 | 30,00 EUR**
Rheinhessen, 12,5%

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Offene Weine

Roséweine 14

Leider geil Rosé — **4,60 | 9,10 | 27,00 EUR**
2022, trocken, Rheingau, VDP

Fair Grapes Viola Rosé — **4,60 | 9,10 | 27,00 EUR**
2023, trocken, Frankreich, VDP

Aveleda — **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2022, Portugal, Cuvée, 11%

Alfacinha — **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2023, Portugal, Cuvée, 12,5%

Leider geil rosé — **4,50 | 9,00 | 27,00 EUR**
2022, Pfalz, 12,5%

Fair Grapes Viola rosé — **4,60 | 9,00 | 27,00 EUR**
Franken, 11,5%

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Flaschen-Weine

Flaschenweine 14

Châteauneuf du Pape **45,00 EUR**
2022, Vieux Chemin, Frankreich, 14,5%

Château de treviac **24,00 EUR**
2020, Languedoc, Cuvee Syrah, Grenache, Frankreich, 15,4%

Château de Jau **30,00 EUR**
2020, Cavee Langedoc, Frankreich, 14%

Chateau L´Heyrisson **28,00 EUR**
2020, Reserve Bordeaux, Frankreich, 13,5%

Chateau du Carrubier **32,00 EUR**
2014, Provence Grenache , Frankreich, 13%

Chateau du Carrubier **36,00 EUR**
2015, Provence Grenache, Syrah, Frankreich, 14,5%

Chateau Rahoul Graves Bordeaux **42,00 EUR**
2019, Merlot, Petit Verdot, Frankreich, 14%

Le Cedre Cahors **65,00 EUR**
2012, Malbec, Bio Dynamic, Frankreich, 13%

Amarone della Valpolicella **34,00 EUR**
2021, Venetion, trocken, Corvina Veronese, Italien, 15%

Governo Toskana Falco Dóro **28,00 EUR**
2021, Toskana, Sangiovese, Merlot Cuvee, Italien, 13,5%

Domain Tempier Bandol **75,00 EUR**
2014, Provence, Grenache Noir, Grenache, Frankreich, 14%

Final Fantasy **75,00 EUR**
Ifrit Rouge, Frankreich, 12,5%

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

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

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Biere

Philips Braumanufaktur - *aus Zimmern ob Rottweil*

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

Berg - *aus Ehingen/Berg*

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

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Digistif

Als krönenden Abschluss gibt's jetzt

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

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

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.