



*Kurt*  
*genuss & keramik*

*Speisekarte*  
*Frühstück*

*Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

**Raclettebrot mit  
frischen Kräuter und Zwiebeln**  
7,50 €

**3 Spiegeleier aus dem Ofen  
mit unserem Brot**  
7,50 €





# Frühstück

<b>Granola Knusper Müsli</b>	<b>7,20 EUR</b>
<b>Frühstück „Kurt“ süß</b> mit Brot, Butter, Marmelade und kleinem Granola	<b>7,00 EUR</b>
<b>Grosses „Kurt“ Frühstück</b> mit verschiedenen Brot-, Marmeladen-, Käse- und Wurstsorten ( <i>ganz nach Einkauf des Chef's</i> ) mit einer Tasse Kaffee Crema und Orangensaft <i>andere Heissgetränke mit Aufpreis</i>	<b>18,50 EUR</b>
<b>Belegtes Butterbrot mit Wurst- oder Käse</b>	<b>8,00 EUR</b>
<b>ErdbeerGsalzBrot</b> <i>vegetarisch</i>	<b>5,00 EUR</b>
<b>Warmes Porridge</b> <i>vegetarisch</i> mit Früchten oder Beeren der Saison	<b>7,50 EUR</b>
<b>Dutch Baby</b> mit Beeren / Obst (klein/gross) <i>vegetarisch</i>	<b>7,50 / 10,50 EUR</b>
<b>Dutch Baby</b> mit Bacon & Käse (klein/gross)	<b>8,50 / 13,50 EUR</b>
<b>Omelette</b> <i>vegetarisch</i> mit Paprika & Cumin	<b>11,50 EUR</b>
<b>Shakshuka</b> <i>vegetarisch</i> pochiertes Ei, eingebettet in würziger Tomaten-Paprikasauce gewürzt mit Peperoni, Cumin und Koriander	<b>9,50 EUR</b>
<b>Shakshuka mit Schafskäse</b> <i>vegetarisch</i>	<b>12,00 EUR</b>



# Frühstück

## *Smoothies verschiedene Sorten*

<b>Amazing Açai</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90 EUR</b>
Bananen, Açaipüree, Erdbeeren, Heidelbeeren, Sauerkirschen		
<b>Real Green</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90 EUR</b>
Apfel, Blattspinat, Sellerie, getr. Datteln, Feigen		
<b>Ban and Berries</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90 EUR</b>
Erdbeeren, Banane, Himbeeren, rote Johannisbeere		

## *geröstetes Brot...*

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



*Kurt*  
*genuss & keramik*

*Speisekarte*  
*Mittags*



# Speisen am Mittag

<b>Beilagensalat</b>	<b>6,00 EUR</b>
<b>Linsensalat orientalisch</b> mit frischen Paprika und Zwiebeln	<b>10,50 EUR</b>
<b>Eine feine Tagessuppe</b>	<b>7,50 EUR</b>
<b>Birnen-Parmesan-Carpaccio</b> mit Erbsenpesto und Parmaschinken	<b>9,00 EUR</b>
<b>Geräucherter Lachs</b> mit gerösteten Würfelpommes an Meerrettich-Schmand	<b>12,00 EUR</b>

## *Smoothies verschiedene Sorten*

<b>Amazing Açai</b> Bananen, Açaipüree, Erdbeeren, Heidelbeeren, Sauerkirschen	<b>0,21</b>	<b>4,90 EUR</b>
<b>Real Green</b> Apfel, Blattspinat, Sellerie, getr. Datteln, Feigen	<b>0,21</b>	<b>4,90 EUR</b>
<b>Ban and Berries</b> Erdbeeren, Banane, Himbeeren, rote Johannisbeere	<b>0,21</b>	<b>4,90 EUR</b>

## *geröstetes Brot...*

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



# Speisen am Mittag

**Shakshuka** *vegetarisch* **9,50 EUR**

pochiertes Ei, eingebettet in würziger Tomaten-Paprikasauce  
gewürzt mit Peperoni, Cumin und Koriander

**Shakshuka mit Schafskäse** *vegetarisch* **12,00 EUR**

**Cacio è Pepe** *vegetarisch* **12,90 EUR**

Pasta in Käse- und Pfeffersauce

**Pasta Bolognese** *auch vegan möglich* **12,90 EUR**

**... für Kinder** **6,90 EUR**

**Hash am Mittag** *vegetarisch / auch als vegan möglich* **11,50 EUR**

Rote Bete-Kartoffel-Gericht mit Spiegelei und Dill-Öl

## *Unsere vegetarischen Hauptspeisen*

**Auberginen-Cordon bleu** *vegetarisch* **19,50 EUR**

in einer Parmesanpanade auf Ofengemüse  
mit einer Champignon-Rahmsauce

**Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler** *vegetarisch* **18,50 EUR**

auf Blattsalat, dazu geröstete Würfelkartoffeln

**Veganes Curry** **19,00 EUR**

mit Gemüse und Alblinsen, dazu Reis



# Speisen am Mittag

## Unsere Fleisch- und Fischgerichte

<b>Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein</b> mit gerösteten Würfelkartoffeln und Salat	<b>23,00 EUR</b>
<b>Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein</b> mit Kartoffelstampf und Gemüse an einer Schmand-Zwiebel-Sauce nach Stroganoff-Art	<b>25,00 EUR</b>
<b>d' Alb trifft auf's Längental</b> Alblinsen mit Spätzle und Längentaler Würstchen	<b>19,00 EUR</b>

## Unsere Desserts

<b>Pastel de Nata</b> <i>vegetarisch</i> Blätterteigtörtchen mit Vanillepuddingfüllung	<b>4,20 EUR</b>
<b>Pastel de Nata</b> mit Sous-Vide-gegarten Apfel- oder Birnenscheiben <i>(je nach Einkauf)</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>8,20 EUR</b>





*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



*Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

*Vorspeise*

*Linsensalat*

*-orientalisch-*

mit frischen Paprika  
und Zwiebeln

10,50 EUR





# Speisen am Abend

## *Vorspeisen und Suppen*

<b>Beilagensalat</b>	<b>6,00 EUR</b>
<b>Linsensalat orientalisch</b> mit frischen Paprika und Zwiebeln	<b>10,50 EUR</b>
<b>Eine feine Tagessuppe</b>	<b>7,50 EUR</b>
<b>Birnen-Parmesan-Carpaccio</b> mit Erbsenpesto und Parmaschinken	<b>9,00 EUR</b>
<b>Geräucherter Lachs</b> mit gerösteten Würfelkartoffeln an Meerrettich-Schmand	<b>12,00 EUR</b>

## *Unsere vegetarischen Hauptspeisen*

<b>Auberginen-Cordon bleu</b> <i>vegetarisch</i> in einer Parmesanpanade auf Ofengemüse mit einer Champignon-Rahmsauce	<b>19,50 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>19,00 EUR</b>

*Wochenextra zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

*Pulpo  
mit Chimichurri*

auf warmen  
Röstkartoffelsalat  
mediterraner Art

27,50 EUR



*Wochenextra zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

*Kartoffel-Kräuter-  
Knödel*

mit Pfifferlingrahmsauce

18,50 EUR



*Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

## *Quarkpizokel*

mit Morcheln  
und Blattgemüse

18,50 EUR



*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.

23,00 €





*Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte*

*Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei*

# *Luzi's*

geschmorte Ochsenbacken  
mit Gemüse und  
Kartoffel-Wurzelpetersilienstampf

29,00 €





# 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>23,50 EUR</b>
<b>Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein</b> mit gerösteten Würfelkartoffeln und Salat	<b>23,00 EUR</b>
<b>Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein</b> mit Kartoffelstampf und Gemüse an einer Schmand-Zwiebel-Sauce nach Stroganoff-Art	<b>25,00 EUR</b>
<b>Hüftsteak</b> mit gerösteten Würfelkartoffeln und Salat	<b>27,50 EUR</b>
<b>Hüftsteak</b> mit Kartoffelstampf und Gemüse an einer Schmand-Zwiebel-Sauce nach Stroganoff-Art	<b>29,00 EUR</b>
<b>d' Alb trifft auf's Längental</b> Alblinsen mit Spätzle und Längentaler Würstchen	<b>19,00 EUR</b>



# Speisen am Abend

*Und fast zum Schluss...*

## *Unsere Desserts*

<b>Pastel de Nata</b> <i>vegetarisch</i> Blätterteigtörtchen mit Vanillepuddingfüllung	<b>4,20 EUR</b>
<b>Pastel de Nata</b> mit Sous-Vide-gegarten Apfel- oder Birnenscheiben <i>(je nach Einkauf)</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>8,20 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	



# Weine

## Rotweine

### **Alfacinha Superior**

*Vinho Regional Lisboa, Reserva*

**0,1 | 0,25 | Flasche**  
**4,10 | 7,40 | 21,00 EUR**

### **Montaria**

*Vinho Regional Alentejano, Vinho Tinto (Vegan)*

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

### **Fabelhaft Douro**

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

## Weissweine

### **Alfacinha**

*Vinho Regional Lisboa, Vinho Branco*

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

### **Montaria**

*Vinho Regional Alentejano, Vinho Branco (Vegan)*

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

### **Quinta da Aveleda**

*Vinho Verde, Loureiro & Alvarinho, Portugal*

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

### **Leider Geil Riesling**

*trocken; 2022*

**4,20 | 8,10 | 24,00 EUR**

### **Melli Rieling**

*2022, trocken, Rheingau, VDP*

**4,20 | 8,10 | 24,00 EUR**

## Roséweine

### **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**



# Weine

## *Flaschenweine*

<b>Châteauneuf du Pape</b>	<b>45,00 EUR</b>
<b>Château de treviac</b>	<b>24,00 EUR</b>
<b>Château de Jau</b>	<b>28,00 EUR</b>
<b>Ihringer Pinot Noir</b>	<b>24,00 EUR</b>
<b>Fair Grapes Tara Cinet Noir</b>	<b>30,00 EUR</b>
<b>Scheu...aber geil</b> 2022, Scheurebe, trocken	<b>23,00 EUR</b>
<b>Melli Riesling</b> 2022, trocken, Rheingau, VDP	<b>24,00 EUR</b>
<b>Leider geil</b> Grauburgunder; trocken; 2022	<b>20,00 EUR</b>
<b>Leider geil</b> Riesling; trocken; 2022	<b>24,00 EUR</b>
<b>Leider geil</b> Rosé	<b>27,00 EUR</b>
<b>Fair Grapes</b> Viola Rosé	<b>27,00 EUR</b>
<b>Gewürztraminer</b> Reserve AC; 2021 Domaine Lucien Albrecht	<b>28,00 EUR</b>

*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.

