



Kurt
genuss & keramik

Speisekarte
Frühstück



Frühstück

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



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



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



Kurt
genuss & keramik

Speisekarte
Mittags

Mittagsextra zu unserer festen Karte

Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei

Quarkpizokel

verschiedene Variationen

Grünkernbolognese *(vegetarisch)*

oder

Pilzrahmsauce

oder

mit Gemüse

oder

Bolognese

dazu Salat

11,50 €





Speisen am Mittag

Vorspeisen

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

Smoothies *verschiedene Sorten*

Amazing Açai	0,2l	4,90 EUR
Bananen, Açaipuree, 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		



Speisen am Mittag

für den kleinen Hunger

Shakshuka <i>vegetarisch</i>	10,80 EUR
pochiertes Ei, eingebettet in würziger Tomaten-Paprikasauce gewürzt mit Peperoni, Cumin und Koriander	
Shakshuka mit Schafskäse <i>vegetarisch</i>	12,80 EUR
Pasta Bolognese <i>auch vegan möglich</i>	12,90 EUR
... für Kinder	6,90 EUR

Unsere vegetarischen Hauptspeisen

Auberginen-Cordon bleu <i>vegetarisch</i>	19,80 EUR
in einer Parmesanpanade auf Ofengemüse mit einer Champignon-Rahmsauce	
Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler <i>vegetarisch</i>	18,80 EUR
auf Blattsalat, dazu geröstete Würfelpotato	
Hash am Mittag <i>vegetarisch / auch als vegan möglich</i>	11,80 EUR
Rote Bete-Kartoffel-Gericht mit Spiegelei und Dill-Öl	
Veganes Curry	19,50 EUR
mit Gemüse und Alblinsen, dazu Reis	



Speisen am Mittag

Unsere Fleisch- und Fischgerichte

Sesam-Lachs auf Gemüse-Safranrisotto **25,00 EUR**
mit hellem und dunklen Sesam

Rieslinghähnchenbrust von der Maispoularde **21,00 EUR**
auf Gartengemüse mit Kartoffelstampf und Rahm-Sauce

Black Pepper Chicken **23,80 EUR**
mit Bratkartoffeln und Salat

Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein **23,80 EUR**
mit gerösteten Würfelkartoffeln und Salat

Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein **25,50 EUR**
mit Kartoffelstampf und Gemüse an einer
Schmand-Zwiebel-Sauce nach Stroganoff-Art

d' Alb trifft auf's Längental **19,50 EUR**
Alblinsen mit Spätzle und Längentaler Würstchen

Unsere Desserts

Pastel de Nata *vegetarisch* **4,40 EUR**
Blätterteigtörtchen mit Vanillepuddingfüllung

Kurti **7,20 EUR**
Mürbeteiggebäck mit Cremefüllung



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

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

Unsere vegetarischen Hauptspeisen

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

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

Servert 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

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



Speisen am Abend

Und fast zum Schluss...

Unsere Desserts

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



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		



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	
Koowach (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	



Offene Weine

Rotweine ¹⁴

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 ¹⁴

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



Offene Weine

Roséweine ¹⁴

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 ¹⁴

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

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



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
Ramazotti 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



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.

